This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

SCHLESINGER LIBRARY
RS MDBB Q

MALZBENDER'S Recipe Book

German and English

Schlesinger Library
Radcliffe College

Purchased with funds
contributed by the
Radcliffe Culinary Friends

1912
60-
11541
CLB

Eleanor B. Peeler

Praktiſcher Ratgeber

für

Conditoren, Cakebäcker und Brotbäcker und Candy-Macher

Nebſt einer ausführlichen Anleitung für den im Hotel beſchäftigten Conditor

Dritte vergrößerte und verbeſſerte Ausgabe in Deutſch und Engliſch.

Preis $2.00

PRACTICAL MANUAL

FOR

Confectioners, Pastrycooks and Bakers and Candy Makers

CONTAINING DETAILED DIRECTIONS FOR PASTRY COOKS IN HOTELS

THIRD AND ENLARGED EDITION IN GERMAN AND ENGLISH

PRICE $2.00

BUFFALO, AUGUST 1st, 1912

COPYRIGHTED

641.81
M262P

Henry Leupelt

SCHLESINGER LIBRARY

VOLKSFREUND PRESS
46-48 Broadway
BUFFALO, N. Y.

15

Radcliffe Culinary Friends fund
07: P23G

I.

Vorwort.

Die zweite Ausgabe meines praktischen Ratgebers ist bereits vergriffen und hatte dieselbe einen unerwartet schnellen Absatz. Das zeugt davon, daß das Buch an praktischen Winken, Gediegenheit und Reichhaltigkeit allen im Handel befindlichen weit übertrifft.

Um das Buch noch mehr populär zu machen, habe ich die dritte Ausgabe vergrößert und zwar um 84 Rezepte. Der Preis jedoch ist derselbe wie bei der ersten Ausgabe.

Da bekanntlich ein Buch niemals fehlerfrei erscheint, so möchte ich um ein wenig Rücksicht bitten; auch nehme ich eine Correctur irgend eines Freundes oder Collegen dankend entgegen.

Der Alphabetisch geordnete „Praktische Ratgeber" ist für jeden Bäcker, sei er Boß oder Arbeiter, eine unentbehrliche Handhabe.

Derselbe ermöglicht es jedem in diesem Fache beschäftigten, sei er Anfänger oder Erfahrener, eine moderne Bäckerei in der feinsten, sowie in einer weniger besseren Gegend zu führen. Ferner enthält derselbe einen Anhang für den Hotelkonditor und ist es diesem möglich, allen modernen Anforderungen gerecht zu werden.

Da dem Autor besonders der

DEDICATORY PREFACE.

The second edition of my Practical Guide is already sold out, having found an unexpectedly quick sale, an indication that the book is hardly equalled by any now found in circulation in regard to practical hints, thoroughness and number of excellent recipes.

To increase the value of the book still more, I have added 84 recipes to the third edition. The price, however, is the same as the first edition.

As a book is hardly ever free from errors, I will esteem it a favor if any criticism is offered and errors pointed out.

The alphabetically arranged Practical Manual is an indispensable guide for every baker, whether the latter is a proprietor or working for day wages. It enables everyone having this occupation—even the inexperienced one—to conduct a modern bakery in the most exclusive as well as in any other locality.

The manual also contains a supplement which is intended for the pastry cooks of hotels. With it, such a one can do justice to all demands made upon him.

The author of this book had

deutſch eingewanderte Conditor am Herzen liegt, hat er das Buch in engliſcher und deutſcher Sprache erſcheinen laſſen, um denſelben die willkommene Gelegenheit zu geben, ſich auf eine ſchnelle Art die engliſch-fachmänniſchen Ausdrücke anzueignen.

Nun geſtützt auf eine langjährige Tätigkeit in dieſem Fache und mit dem Bewußtſein in dieſer langen Zeit in Deutſchland, Europa, und in den Vereinigten Staaten Amerikas genug Kenntniſſe auf dieſem Gebiete geſammelt zu haben, erlaube ich mir, dieſelben meinen arbeitenden Kollegen zur Verfügung zu ſtellen. Ich bin überzeugt, daß jeder, der ſich dieſes Buch aneignet, jeder modernen Anforderung gerecht wird.

Der Autor iſt wohlbekannt und ſteht die Tatſache feſt, daß er in erſtklaſſigen Geſchäften, „Home made" ſowie in anderen Bäckereien, immer zur vollſten Zufriedenheit ſeiner Arbeitgeber ſeinen Poſten vertreten, und das Geſchäft in jeder Hinſicht gehoben hat.

So möge denn dieſes Buch zur Vervollkommnung meiner arbeitenden Kollegen dienen, jede Bäckerei aufbauen und jedem reiche Frucht bringen.

Mit kollegialem Gruß,

Der Verfaſſer.

especially the foreign-born baker in mind in compiling this manual. For this reason the recipes are published both in German and English. This gives the foreigner a welcome opportunity to become readily acquainted with expressions used by the baking profession in this country.

The compiler has had an experience of many years in bakeries of Germany, Europe and the United States. His practical knowledge of the trade prompts him to put this book at the service of his co-laborers.

I am convinced that every baker using this manual will be able to meet each and every demand made on him in the modern baking business.

The author is well known and has worked in first-class bakeries, always to the entire satisfaction of his employers, whose interests he has always advanced.

In this spirit, I send out this book. May it aid in perfecting the working members of my profession, advance every bakery and bring results to everyone,

Yours Fraternally,

THE AUTHOR

Inhalts-Verzeichnis.

INDEX.

No.		Seite. Page.
I.	Vorwort. Introduction.	
II.	Bread Bakery	
III.	Cake Bakery	
IV.	Anhang fuer den Pastry Cook.	
V.	Extra Anhang	
	Bread	11
	Salt-Rising Bread	11
	Straight Dough Bread	11
	Graham Bread (Straight Dough)	12
	Home-made Bread No. 1	12
	Home-made Bread No. 2	12
	Quaker Bread	13
	Genuine Vienna Bread	13
	White Mountain Bread	13
	Hot-Cross Buns	14
	Rye Bread No. 1	14
	Rye Bread No. 2	15
	English Muffins	15
	Breakfast Muffins	15
	Ordinary Rolls, Finger Rolls and Sugar Buns	16
	Vienna Sweet Goods	16
III.	**Cake Bakery (Alphabetisch geordnet)**	16
1-2.	Angel Cakes	16
3.	Angel Cakes	17
4-5.	Anise Cookies	17
6.	Anise Zwieback	17
7.	Anise Bretzeln	17
8.	Anise Rings	17
9.	Anise Stritzel	18
10	Abgeruehrter Bundkuchen	18
11-12	Apple Strudel (No. 1 and 2)	18
13.	Appel Kuchen (German)	19
14.	Apple Cake (French)	19
15.	Almond Sticks (Mandel Stangen)	19
16.	Almond Bars	19
17.	Almond Torte	20
18.	Brioche	20
19-20	Boston Brown Bread	20
21.	" " "	21
22-23	Bolivars	21
24-25.	Brandy Snaps	21
26-28	Butter Cakes	22
29.	Brod Schnitten	22
30.	Brod Torte	22
31.	Baseler Lebkuchen	23
32.	Baum Kuchen	23
33.	Baisè Torte	24
34.	Brod Biscuit Kuchen	24
35.	Biscuit Torte	24
36.	Biscuit Boegen	24
37.	Biscuit Rollade	25
38.	Biscuit Jelly Roll	25
39.	Corn Muffins (good)	25
40.	Corn Muffins	25
41-42.	Crullers	26
43-45.	Common Raisin Cake	26
46.	Common Raisin Cake	27
47.	Currant Cake	27
48.	Cocoanut Cake	27
49-50.	Cocoanut Balls	27
51.	Cocoanut Sticks	28
52.	Cocoanut Schnitte	28
53-54.	Cream Cakes	28
55.	Cocoanut Fingers	29
56.	Cats' Tongues (Katzenzungen)	29
57.	Cheese Cake	29
58.	Chocolate Drops	29
59.	Chocolate Torte	30
60.	Cinnamon Cake	30
61.	Cinnamon Buns	30
62-63.	Drop Cakes	30-31
64-65.	Delicate Cake (Home-made)	31
66.	Devils' Food (Home-made)	31
67.	Dark Fruit Cake (Home-made)	32

No.		Seite. Page.
68.	Dried Apple Fruit Cake (Home-made)	32
69.	Dark Fruit Sticks.	33
70.	Delaware Cake (Home-made)	33
71.	Election Cake	33
72.	English Plum Pudding	34
73.	English Plum Pudding	34
74.	French Crullers	34
75.	French Puffs	34
76-77.	French Ginger Nuts.	34-35
78.	Florence Cake	35
79.	Fruit Bars	35
80.	Fuersten Schnitte	35
81.	French Macaroons	36
82.	French Coffee Rings(Home-made)	36
83.	French Pastry No. 1	36
84.	French Pastry No. 2	37
85.	Fuersten Kuchen (Home-made)	37
86.	Fuersten Bread	37
87.	Fruit Tartlettes	37
88.	French Fruit	37
89.	New England Race Loaves	38
90.	Fruit Torte	38
91-92.	Ginger Snaps	38
93-94.	Ginger Nuts	39
95.	Ginger Bread(Home-made)	39
96.	Gold Cakes (Home-made)	39
97.	German Almond Rings	40
98.	German Frachipan Rings (Home-made)	40
99.	Genuine Fried Cakes	40
100-101.	Geduld Biscuits	41
102.	Gewuerz Ringe	41
103-105.	Golden Rod Cakes	41
106.	Grand Duchess Cakes	42
107.	German Honey Cake	42
108.	Gesundheits Kuchen (health food)	42
109.	Gries Torte	42
110.	Hobel Spaehne	43
111.	Hamburger Marzipan Bread	43
112.	Hazelnut Torte	43
113.	Hazelnut Petitfour	43
114.	Herzogin Torte	43
115.	Hutzel Bread(Home-made)	44
116.	Hundertjaehrige Torte	44
117-118.	Jumbles	45
119-120.	Jelly Roll	45
121.	Jelly and Lemon Tartlettes	45
122.	Indiana Torte	45
123.	Italian Torte	46
124.	Kaese Stangen	46
125.	Kaiser Kuchen	46
126.	Kastanien Torte	46
127.	Kastanien Petitfour	47
128.	King Torte	47
129.	King Tartlettes	47
130.	Lady Cake	47
131-132.	Lady Fingers	48
133.	Lemon Twist	48
134.	Lemon Snaps	48
135-136.	Lemon Snaps	49
137.	Lemon Cakes	49
138.	Lemon Torte	49
139.	Linzer Torte	50
140.	Linzer Tartlettes	50
141-142.	Molasses Fruit Cake	50
143.	Molasses Cakes	50
144-145.	Molasses Cakes	50
146.	Moss Cookies	51
147.	Molasses Squares	51
148.	Marble Rolls	51
149.	Marble Cake	52
150.	Mandel Brod	52
151.	Mandel Schnitte	52
152.	Mandel Zwieback	53
153-154.	Macaroons	53
155.	Macaroon Tartlettes	53
156.	Meringue Schnitte	53
157.	Mandel Boegen	53
158.	Macaronen Schnitte	54
159.	Madeira Cake	54
160.	Magdalenen Torte	54
161.	Mannheimer Bretzeln	54
162.	Marzipan	55
163.	Marzipan Torte	55
164.	Macaronen Torte	55
165.	Marchall Tartlettes	55
166.	Mirabellen Kuchen	56
167-168.	New Year's Cakes	56
169.	Napoleon's Hats	56
170.	New Year's Bretzeln	56
171.	Nuss Torte	57
172.	New Orleans Tartlettes	57

No.		Seite. Page.
173.	Orange Slices	57
174.	Orange Kisses	57
175.	Orange Macaroons	58
176.	Orange Cream	58
177.	Orange Cream Cake(Home-made)	58
178.	Orange Cream Torte	58
179.	Pralins Torte	58
180.	Plain Pound Cake	59
181.	Pie Dough (for bottom)	59
182.	Pie Dough (for top)	59
183.	Pumpkin Pie Dough	59
184.	Pumpkin	59
185.	Pumpkin	60
186-187.	Petitfour (or Fancy Cakes)	60
188.	Parisian Cream	60
189.	Parisian Cream Torte	60
190.	Princess Louise Tartlettes	61
191.	Pfeffernuesse	61
192.	Prince of Wales Bars	61
193.	Punsch Torte	62
194.	Quince Jelly	62
195.	Quince Marmalade	62
196.	Quitten Kuchen	62
197.	Quitten Torte	62
198.	Rough and Ready	62
199.	Raisin Pound Cake	63
200.	Rice Kuchen	63
201.	Rice Tartlettes	63
202-203.	Silver Cake	63
204-205.	Scotch Cake	64
206.	Strawberry Shortcake	64
207-208.	Sunshine Cake	64
209.	Sponge Squares	65
210.	Sponge Drops	65
211.	Strawberry Kisses	65
212.	Sultana Cookies	65
213.	Schaum Torte	65
214.	Schaum Confect	66
215.	Snow Balls	66
216.	Streussel Kuchen	66
217.	Spritzglazur	66
218.	Sweetheart Torte	67
219.	Storchnester	67
220-221.	Spice Cup Cakes	67
222-223.	Springerle	68
224-225.	Sugar Cakes	68
226.	Sugar Bretzels	68
227.	Schaum Schalen (Merengue Shells)	69
228-229.	Tea Biscuits	69
230.	Tea Confect	69
231.	Tea and Chocolate Zwieback	69
232.	Tea Kuchen	70
233.	Tea Rings	70
234.	Turkish Torte	70
235.	Ulmer Bread	70
236.	Ulmer Bread	71
237.	Hungarian Zwieback	71
238.	Vanilla Cakes	71
239-240.	Vanilla Wafers	71
241-242.	Vanilla Cream	72
243.	Vanilla Zwieback	72
244.	Vanilla and Chocolate Bretzeln	72
245.	Vanilla Rings	73
246-247.	Wein Cakes	73
248.	Wein Snaps	73
249.	Wiener Sandmasse	74
250.	Wiener Schnitte	74
251.	Waterbury Cakes	74
252.	Washington Slices	74
253-254.	Washington Pie	74
255.	Washington Pie	75
256-258.	Waffles	75
259.	Water Marzipan(wholesale)	76
260.	Weichsel Kuchen	76
261.	White Lebkuchen	76
262.	White Layer Cake (Home-made)	77
263.	White Mountain Cake	77
264.	White Kisses	77
265.	White Chocolate Rolls (Home-made)	77
266.	Wiener Eisbogen	77
267.	Wiener Karneval Balls	78
268.	Zimmt Stangen	78
269.	Zimmt Bretzeln	78
270.	Zimmt Lebkuchen	79
271.	Zimmt Rolls	79
272.	Zimmt Stars	79
273.	Zimmt Torte	79
274.	Zwetschen Kuchen (Home-made)	80
275.	Zwiebel Kuchen (Home-made)	80

No.		Seite. Page.
276.	Almond Cream Cake(Home-made)	80
277.	African Torte	80
278.	Butter Kuchen (very fine)	81
279.	Crocant	81
280.	Cocoanut Macaroons	81
281.	Cocoanut Stipples	81
282.	Crumb Cookies	82
283.	St. Honore	82
284.	Chocolate Kisses	82
285.	Ice Wafers	82
286.	Fig Wafers	83
287.	Fondant	83
288.	Lemon Cream	84
289.	Pork Cake (Home-made)	84
290.	Peanut Crisp Cookies	84
291-292	Layer Cakes (Wholesale and Retail)	84
293.	Punch Potatoes	85
294.	Rocks	85
295.	Italian Pastry	85
296.	Pineapple Petitfour	85
297.	Mince Meat	86
298.	Dresdener Stollen	86
299.	Sand Cookies	87
300.	Scotch Cookies	87
	Vorwort	89

II. BREAD BAKERY.

SALT-RISING BREAD.

Um dieſes Brod zu machen, ſchmelzt man 2 Unzen Salz, 2 Unzen Zucker und 3 Unzen Baking Soda in einem Liter heißen Waſſer und läßt es abkühlen bis man die Hand darin halten kann. Nachdem mache einen dünnen Sponge von Weizenmehl, ſetze ihn an einen warmen Platz für 3—4 Stunden und laſſe ihn 2 mal gut hochkommen. Jetzt gebe noch ſoviel Mehl hinzu für einen mittleren ſchlanken Teig. Weitere Behandlung wie jedes Brod, welches in kleinen Pfannen gebacken wird. Zucker und Schmalz wird bei dieſem Brod nicht verwendet.

To make salt-rising bread, dissolve 2 oz. of salt, 2 oz. of sugar and 3 oz. of baking soda in one pound of boiling water. Leave it stand to cool so your hand can stand it. Mix in flour enough to make a thin batter; put this in 4-quart can and stand in warm place, or keep warm in hot bath about 3 or four hours, or until it rises twice its original height. Now make a medium, stiff dough out of this sponge, form it into loaves of bread and follow methods the same as yeast bread. No shortening is required.

BREAD.

Beim Spongeſetzen haben ich immer die Erfahrung gemacht, daß ein feſter Sponge der beſte iſt. Zum Beiſpiel: Zu vier Pail Teig ſetzt man 2½ Pail für Sponge und gibt ſpäter, nachdem der Sponge fertig iſt, 1½ Pail Waſſer daran. Man muß vorſichtig ſein beim Spongeſetzen, daß die Temperatur des Waſſers nicht zu heiß oder zu kalt iſt, je nach der Witterung. Viele Bäcker ſetzen den Sponge zu heiß und verderben dadurch das ganze Brot.

Man nehme niemals mehr als ein halbes Pfund Salz für einen Pail.

Notiz.—Ein Pail iſt 10 Quart.

In setting sponge, I have always had the experience that a firm sponge is the best. For example: for 4 pails of dough set 2½ pails of sponge. Add later, when the sponge is ready, 1½ pails of water. One must be careful in preparing the sponge in order that the temperature of the water shall be neither too hot nor too cold, according to weather conditons. Many bakers make their sponge too hot and consequently spoil their bread. Never take more than ½ pound of salt for 1 pail.

N. B.—A pail is 10 quarts.

STRAIGHT DOUGH BREAD.

(With Cornflour in the Mixture.)

Zu einem Pail Waſſer kommt 1 Pfund Cornmehl, 3 Unzen Fleiſchmann's Yeaſt, ½ Pfund Salz, ¾ Pfund Zucker, ½ Pfund Schmalz.

Add to a pail of water 1 pound corn flour, 3 oz. Fleischmann's yeast, ½ lb. of salt, ¾ lb. sugar ½ lb. lard. Make the

Man mache ſchlanken Teig; wenn der Teig herauf kommt, daß wenn man mit der Hand hineinfährt, derſelbe zuſammenfällt, ſtößt man ihn vollſtändig zuſammen, läßt ihn wieder aufgehen, ſtößt ihn wieder zuſammen und bringe denſelben auf die Bench.

Dann wiegt man den Teig in Stücken ab, macht dieſelben rund, ſetzt 12 Stück auf eine Pfanne, indem man 4 und 4 mit Schmalz beſtreicht.

Man laſſe kurz gehen, beſtäubt dieſelben mit Mehl und bäckt ſie in einem normal geheizten Ofen.

dough not too stiff. Repeatedly let the dough become light and work it each time with the hand. Set it to become light again and do as before. Do this at least twice. Then bring it to the bench.

Next weigh the dough, first cutting it into pieces; make the latter round, put 12 of these in a pan and rub over with lard, always four at a time.

Set these loaves to rise for a short time, sprinkling them with flour, and bake them in an oven heated to a normal temperature.

GRAHAM BREAD (Straight Dough.)

1 Pail lauwarmes Waſſer,
3 Pint Molaſſes,
3½ Unzen Fleiſchmann's Yeaſt.

Man mache einen mittleren Teig mit nur Grahammehl. Gebe dieſem Teig dieſelbe Behandlung wie im vorhergehenden Recept.

One pail luke warm water, 3 pints molasses, 3½ oz. Fleischmann's yeast. Prepare a medium dough, using only Graham flour. Treat the same as in above recipe.

HOME-MADE BREAD NO. 1.

Man mache einen mittleren Teig von 4 Pail lauwarmem Waſſer. Darauf nehme man 12 Unzen Fleiſchmanns Yeaſt, 2 Pfund Salz, 3 Pfund granulirten Zucker und 2 Pfund Schmalz.

Man verarbeite den Teig gut und trocken und behandle wie vorhergehend. Wenn fertig, wiege man in Stücken ab und gebe dieſelben in einzelne Brotpfannen.

Laſſe dieſes Brot kurz gehen und backe in normalem Ofen.

Make a medium dough of 4 pails of lukewarm water. Then take 12 oz. Fleischmann's yeast, 2 lbs. salt, 3 lbs. granulated sugar and 2 lbs. lard. Work the dough well till it is dry and treat as above. When done, cut into equal loaves and put these in single bread pans. Set to rise for a short time and bake in normal oven.

HOME-MADE BREAD NO. 2.

Dieſes Brot hat dieſelbe Behandlung wie No. 1, nur daß der Teig etwas feſter gehalten wird, rund aufgemacht und gut gehen laſſen, bevor daſſelbe in den Ofen kommt.

(Das iſt ein ſehr beliebtes Brot.)

This bread receives the same treatment as No. 1, except that the dough is made more firm, worked to a round ball and set to rise well before putting into oven. (This is a favorite kind of bread.)

QUAKER BREAD.

(200 1-lb. Loaves.)

Man mache einen ſchlanken Teig von 4 Pail lauwarmem Waſſer. Darauf nehme 12 Unzen Fleiſchmanns Yeaſt, 2 Pfund Salz, 2 Pfund Zucker, 2 Pfund Schmalz und 14 Unzen Malzextrakt.

Man laſſe den Teig 3½ Stunden ſtehen, ſtoße ihn wieder zuſammen und laſſe ihn eine weitere Stunde gehen, ſtoße ihn wieder zuſammen und laſſe ihn nochmals ¾ Stunden ſtehen; dann ſtoße man denſelben ſehr gut zuſammen, bringe ihn auf die Bench, wiege ihn ab und gebe 2 Laib in eine Pfanne.

Laſſe kurz gehen und backe bei mittelmäßiger Hitze.

(Das iſt das beliebteſte Brot über ganz Amerika.)

Make a slight dough of 4 pails of lukewarm water. Then take 12 oz. Fleischmann's yeast, 2 lbs. salt, 2 lbs. sugar, 2 lbs. lard and 14 oz. malt extract. Set the dough to lighten for 3½ hours, work it again and set it to rise for another hour, work it again and give it ¾ of an hour to rise. Work the dough well and thoroughly, bring it to the bench, weigh it into loaves and put 2 loaves into a pan. Let these rise briefly and bake with a medium heat. (This is the kind of bread in greatest demand all over America.)

GENUINE VIENNA BREAD.

Man ſetze einen Sponge von 2½ Quart lauwarmer Milch und 2½ Unzen Fleiſchmanns Yeaſt. Wenn der Sponge fertig, tut man hinzu 2½ Quart Milch, 4 Unzen Salz, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Schmalz. Dann macht man einen mittleren Teig. Unmittelbar nachdem derſelbe fertig iſt, wiegt man ihn ab und macht die Stücke rund auf, läßt dieſelben zugedeckt auf der Bench liegen, bis ſie zu gehen anfangen. Dann rollt man ſie lang und legt dieſelben in Tücher. Gebe einen guten Proof und backe auf dem Herd.

Prepare a sponge of 2½ qts. of luke warm milk and 2½ oz. Fleischmann's yeast. As soon as the sponge is done, add 2½ qts. of milk, 4 oz. of salt, ½ lb. of sugar, ½ lb. of lard. Work this into a medium dough. Immediately after the dough is done, cut into round loaves, weigh these and let them stand covered on the bench till they begin to rise. Roll them into long shapes and put them in cloths. Give a good proof and bake on the hearth.

WHITE MOUNTAIN BREAD.

Man nehme gewöhnlichen Brotteig, jedoch ziemlich ſteif, wiege das Brot ab, arbeite es ſehr feſt auf und lege es in Brotpfannen. Laſſe dasſelbe kurz gehen und ſchneide mit einem ſcharfen Meſſer von der Seite. Dann beſiebt man es mit

For this bread take ordinary bread dough, quite stiff, cut and weigh into loaves. Work these thoroughly and put into breadpans. Set them to rise for a short time and cut them with a sharp knife from the side.

Roggenmehl und bäckt es mit Dampf.

(Das iſt ein ſehr beliebtes Brot.)

Then sift it with rye flour and bake the loaves with steam. (This bread is a great favorite.)

HOT CROSS BUNS (Straight Dough).

2 Quart Waſſer, 1 Quart Milch, 3 Unzen Fleiſchmanns Yeaſt, 1 Pfund. Schmalz, 1 Pfund Butter, 2 Pfund Zucker, 1 Pfund Currants, ¼ Orangenſchale gemahlen, 1 Unze Zimmt, 4 Eigelb, 12 Pfund Mehl.

Wenn der Teig gut angezogen, ſchlägt man denſelben zuſammen, ſetzt die Stücke rund auf Pfannen, 8 bei 10. Wenn halb angezogen, werden ſie kreuzweiſe geſchnitten, fertig gehen laſſen und heiß gebacken. Nach dem Backen beſtreiche man ſie mit Molaſſes und Zucker.

Two quarts water, 1 qt. milk, 3 oz. Fleischmann's yeast, 1 lb. lard, 1 lb. butter, 2 lbs. sugar, 1 lb. currants ¾ orange peel, chopped, 1 oz. cinnamon, 4 yolks, 12 lbs, flour. When the dough is quite light, work it and cut into round pieces. Place these on pans 8x10. Set to rise. When through rising, cut the buns crosswise. Then set them to rise completely and bake them in hot oven. After the baking, wash them over with molasses and sugar.

RYE BREAD NO. 1.

Von einem Pfund Rye Teig und einem Quart Waſſer mache einen weichen Sponge und laſſe ihn drei Stunden an einem warmen Orte ſtehen. Nachdem gebe noch 1 Pt. warmes Waſſer hinzu und mache einen Sponge wie vorher. Nun wiederhole man dasſelbe noch zwei mal, jedesmal ein Quart Waſſer. Der Prozeß des mehrmaligen Wiederholens darf 12—14 Stunden in Anſpruch nehmen. Wenn der letzte Sponge fertig iſt, füge man 4 Quart warmes Waſſer hinzu, 6 Unzen Salz und mache einen ziemlich feſten Teig von nur Ryeflour. Man laſſe den Teig aufgehen, ſchlägt ihn zuſammen und bringe ihn auf die Bench. Nun wiege den Teig ab und arbeite rund auf. Wenn alles aufgemacht iſt, fange man mit dem erſten an lang aufzumachen. (Die Hauptſache iſt feſt aufmachen.) Nachdem lege man es in Tücher und laſſe es kurz gehen. Dann ſteche dasſelbe und backe bei

Make a soft sponge of 1 lb. of rye dough and 1 qt. of water and set this to rise for 3 hours near a warm stove. After this period, add another pint of warm water and make a sponge like the first one. Repeat the same twice, adding each time 1 qt. of water. This process may take in all 12 to 14 hours. When the last sponge is ready, add 4 qts. of warm water, 6 oz. of salt and work this into quite a stiff dough, using only rye flour. Set to rise, work it again and bring it to the bench. Cut and weigh into round forms. When all the dough is worked up, begin with the first loaf and roll all of them into long shapes. (The main point is to work the loaves well.) Put into cloths and set to proof.

ziemlich heißem Ofen auf dem Herd. Wenn halb gebacken, streiche man dasselbe mit Wasser und bäckt es fertig.

Bake in quite a hot oven on the hearth. When half done, wash loaves with water and bake until done.

RYE BREAD NO. 2.

Man setze einen gewöhnlichen Sponge von 4 Quart warmem Wasser und 4 Unzen Fleischmanns Yeast. Lasse ihn gut fertig werden. Dann schütte 4 Quart Wasser hinzu, ½ Pfund Salz und mache einen ziemlich festen Teig von halb Roggenmehl und halb Weizenmehl. Weitere Behandlung wie No. 1.

Set an ordinary sponge of 4 qts. of warm water and 4 oz. of Fleischmann's yeast to rise thoroughly. Add 4 qts. of water, ½ lb. of salt and work into a firm dough, using half rye and half wheat flour. Otherwise, like above.

ENGLISH MUFFINS.

Man setze einen Sponge von 3 Quart Wasser und 3 Unzen Fleischmanns Yeast und zwar sehr dünn. Nun setzt man den Sponge an einen warmen Platz und läßt ihn gut fertig werden. Wenn er gut fertig ist, tut man 2 Unzen Salz und soviel Mehl hinzu, daß es ein schöner, weicher Teig wird, der sehr gut verarbeitet ist. Dann setzt man ihn wieder zum gehen. Sobald der Teig fertig ist, schlägt man ihn sehr gut zusammen.

Jetzt nimmt man eine Randpfanne mit ungefähr 2 Zoll Mehl darin, formt Löcher darin und sticht mit einem Löffel runde Ballen von dem Teig, die man in die Löcher in der Pfanne fallen läßt. Jetzt läßt man dieselben gut aufgehen, dann nimmt man sie einzeln herunter und bäckt sie auf einer heißen Platte.

Make a very loose sponge of 3 qts. of water and 3 oz. of Fleischmann's yeast. Set this sponge to rise thoroughly in a warm place. When this has been accomplished, add 2 oz. of salt and enough flour to make a dough, not too stiff, that can be worked well. Set it again to rise. Afterwards work it well again. Now take a pan with quite an edge, covered with 2 inches flour. Make holes in the flour and drop into these round lumps of the dough. Set to rise well. Place them now singly on a hot platter and bake them.

BREAKFAST MUFFINS.

Setze einen Sponge von 3 Pint warmer Milch und 6 Unzen Fleischmanns Yeast und zwar ziemlich weich. Nun läßt man ihn fertig werden. Nachdem kommen 10 Unzen Butter, 6 Unzen Zucker, 6 Eier und 2 Unzen Salz dazu und wird alles zusammen sehr gut ge-

Set a soft sponge of 3 pints of warm milk and 6 oz. of Fleischmann's yeast. Let this rise well. Add 10 oz. of butter, 6 oz. of sugar, 6 eggs and 2 oz. of salt. Beat all of this well. Put into the baking rings with round holes of about 3 inches

ſchlagen. Jetzt füllt man Blechringe von ca. 3 Zoll im Durchmeſſer halb voll, läßt dieſelben voll gehen und bäckt ſie in einem mittelmäßigen Ofen.

in diameter, filling each ring half full. Set to rise till rings are full, and bake in a medium oven.

ORDINARY ROLLS, FINGER ROLLS AND SUGAR BUNS.

1 Quart Milch, 3 Unzen Fleiſchmanns Yeaſt, 1 Unze Salz, 6 Unzen Zucker, 4 Unzen Lard, Mehl genug für einen mittleren Teig. Laſſe den Teig gut aufgehen, wie gewöhnlichen Brotteig, dann forme Rolls daraus.

One quart of milk, 3 oz. of Fleischmann's yeast, 1 oz. of salt, 6 oz. of sugar, 4 oz. of lard, enough flour for a medium dough. Let this rise well, like common bread dough, then work into rolls.

WIENER SWEET GOODS.

1 Quart Milch, 4 Unzen Fleiſchmanns Yeaſt, 6 Unzen Zucker, 6 Unzen Butter, 6 Eier, Mehl genug für einen mittleren Teig. Von dieſem Teig kann man folgende Sachen machen: French Rolls, Parkerhaus Rolls, Thee Rolls, Wiener Hörnchen, Zimmt-Buns, Engliſh Bath Buns.

One quart of milk, 4 oz. of Fleischmann's yeast, 6 oz. of sugar, 6 oz. of butter, 6 eggs, enough flour for a medium dough. This dough can be used for French Rolls, Parker House Rolls, Tea Rolls, Vienna Rolls, Cinnamon Buns, English Bath Buns.

III. CAKE BAKERY.

1. ANGEL CAKES.

1¼ Quart Eiweiß, 15 Unzen Mehl, 5 Unzen Corn Starch, 2½ Pfund Zucker, 1¼ Unze Cream of Tartar.

Wird bei offener Türe und mäßiger Hitze gebacken.

One and one-fourth quart of whites of eggs, 15 oz. flour, 5 oz. cornstarch, 2½ lbs. sugar, 1¼ oz. cream of tartar. Bake with open door in moderate oven.

2. ANGEL CAKES.

1 Quart Eiweiß, 1½ Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, 1 Unze Cream of Tartar.

Wird behandelt wie No. 1.

One quart whites of eggs, 1½ lbs. of sugar, 1 lb. of flour, 1 oz. cream of tartar. Work same as Angel Cake No. 1.

3. ANGEL CAKES.

10 Unzen Zucker, 1 Pint Eiweiß, ½ Pfund Mehl und Corn Starch, zusammen mit ½ Unze Cream of Tartar.

Wird bei kaltem Ofen gebacken.

Ten ounces of sugar, 1 pt. whites of eggs, ½ lb. flour and cornstarch together, with ½ oz. cream of tartar. Bake in cool oven.

4. ANISE COOKIES.

1 Pfund Zucker, 8 Eier, 1 Pfund Mehl und ½ Unze Anis.

Zucker und Eier werden warm geschlagen, bis die Masse steht. Dann wird Mehl und Anis darunter gerührt, Makronengroß auf geschmierte und bestaubte Bleche dressiert; lasse sie 3 Stunden stehen und backe sie kalt.

One pound of sugar, 8 eggs, 1 lb. flour, ½ oz. anise. The eggs and sugar are beaten until warm and rather stiff. Then mix with the flour and anise. Form into rounds as large as as macaroons on greased and dusted pans. Let these stand for 3 hours and bake cold.

5. ANISE COOKIES.

1 Pfund Zucker, 9 Eier, 1 Pfund und 1 Unze Mehl, ½ Unze Anis.

Wird warm geschlagen und wie das vorhergehende behandelt.

One pound sugar, 9 eggs, 1 lb. 1 oz. flour, ½ oz. anise. Beat this till warm and treat as above.

6. ANISE ZWEIBACK.

1 Pfund Zucker, 10 Eier, 1 Pfd. Mehl, ½ Unze Anis.

Die Behandlung ist dieselbe wie vorhergehend, nur daß die Masse in 3 Teile geteilt wird und in langen Streifen auf eine Pfanne gelegt und bei mittelmäßiger Hitze gebacken.

One pound sugar, 10 eggs, 1 lb. flour, ½ oz. anise. Follow the foregoing recipe, except that the dough is divided into three parts. Then form into long strips and put on pans. Bake with moderate oven.

7. ANISE BRETZEL.

1 Pfund Mehl, 14 Unzen Butter, 8 Unzen Zucker, 4 Eier, ½ Unze Anis.

Dies gibt einen Mürbeteig.

Wenn fertig, formt man Bretzeln daraus, bestreiche dieselben mit Eiweiß, legt sie in granulirten Zucker, bringt sie auf die Pfanne und backt sie schön gelb.

One pound flour, 14 oz. butter, 8 oz. sugar 4 eggs, ½ oz. anise. Mix this into a dough and form into bretzels. Wash these over with the whites of eggs, dip into granulated sugar and put on pans. Bake them till they get a yellow color.

8. ANISE RINGS.

Diese werden behandelt wie die Bretzeln, nur rollt man den Teig aus und sticht Ringe aus.

Proceed as with the bretzels above, except that the dough is rolled into a sheet and cut into circles.

9. ANISE STRITZEL.

2 Pfund Mehl, 14 Unzen Butter, 8 Unzen Zucker, 4 Eier, ½ Unze Anis, 1 Unze Fleischmanns Yeast, ein wenig Salz.

Das Ganze wird zu einem Mürbeteig verarbeitet. Nachdem macht man kleine Zöpfe daraus, läßt dieselben ein wenig aufgehen, wascht sie mit Ei und backe in einem mittelmäßigen Ofen.

Two pounds flour, 14 oz. butter, 8 oz. sugar, 4 eggs, ½ oz. anise, 1 oz. Fleischmann's yeast, a little salt.

Mix into a light dough. Form into braiding. Set to rise for a little while. Wash them thoroughly with eggs and bake in a moderate oven.

10. ABGERUEHRTER BUNDKUCHEN.

Mache einen Sponge von 2 Pfd. Mehl, 2 Unzen Fleischmanns Yeast und warmer Milch und lasse den Teig gehen, ½ Pfund Butter, 6 Unzen Zucker, 6 Eier, Rosinen, Salz.

Butter und Zucker werden schaumig gerührt, nach und nach die Eier hinein. Zuletzt, wenn der Sponge fertig ist, kommt alles zusammen, wird nochmal gut geschlagen und in Bundkuchenformen eingefüllt, gehen lassen und ¾ Stunden langsam gebacken.

Set a sponge of ½ lb. flour, 2 oz. Fleischmann's yeast and warm milk and set it to proof; ½ lb. butter, 6 oz. sugar, 6 eggs, raisins and salt.

Stir the butter and sugar till it is a foamy mass, gradually add the eggs. Mix this with the sponge when latter is light, and beat thoroughly. Fill into the proper forms, set to rise and bake ¾ of an hour in a slow oven.

11. APFEL STRUDEL NO. 1.

Nehme ein Stück Blätterteig, rolle ziemlich dünn und lang aus. Hierauf lege geschnittene Aepfel darauf, bestreue mit Zucker und Zimmt, rolle den Teig auf, lege in langen Streifen auf eine Pfanne, verziere ein wenig mit Blätterteig und backe sie in ziemlich heißem Ofen.

Take a piece of puff paste, roll it out quite thin and long. On this lay sliced apples. Sprinkle with sugar and cinnamon. Roll up and lay in long strips on a pan, adorn a little with puff paste and bake in moderately hot oven.

12. APFEL STRUDEL NO. 2 (Home-made).

1 Pfund Mehl, 4 Unzen Butter, ein wenig Salz und warmes Wasser.

Man verarbeite alles zu einem ziemlich steifen Teig bis er Blasen zieht. Dann läßt man ihn eine Stunde ruhen. Nun breite ein weißes Tuch auf einen Tisch, bestäube es mit Mehl. Jetzt ziehe den Teig nach allen Richtungen mit

One pound flour, 4 oz. butter, little salt and warm water.

Mix these ingredients into quite a stiff dough till it shows bubbles. Set it aside for one hour. Spread a white cloth sprinkled with flour on a table. On this put the dough and draw it out with the fingers in all directions till it is as thin

dem Finger so dünn wie möglich aus, streut geschnittene Aepfel, Zucker, Zimmt und Rosinen darauf, rollt das ganze auf und legt es nach Belieben, kurz oder lang, in Pfannen zum Backen.

as possible. Sprinkle sliced apples, sugar, cinnamon and raisins over all, roll up and lay either in short pieces or long strips into pans, to be baked.

13. APFEL KUCHEN (German).

Nehme ein Stück Blätterteig und ein Stück Mürbeteig, arbeite beides zusammen und bedecke eine Randpfanne damit. Hierauf bestreue den Boden mit Brösel und fülle die Pfanne auf mit folgender Mischung: Geschnittene Aepfel, Zucker, geschnittene Mandeln, Zitronat und Zimmt. Nun decke alles mit Blätterteig zu, wasche mit Ei und backe in gutgeheiztem Ofen.

Take a quantity of puff paste and some paste with shortening and mix thoroughly and cover a deep pan with it. Cover the bottom with crumbs and fill the pan with the following: sliced apples, sugar, crushed almonds, candied lemon peel and cinnamon. Cover the whole pan with puff paste and wash over thoroughly with egg. Bake in a well heated oven.

14. APPLE CAKE (French).

Lege runde Cakepfannen mit Hefenteig aus. Dann werden Aepfel in 8 Teile geteilt, gleichmäßig darauf gelegt, mit braunem Zucker bestreut und gebacken.

Cover round cake pans with yeast dough. Slice apples into 8 parts and lay uniformly on the dough; sprinkle with brown sugar and bake in moderate oven.

15. ALMOND STICKS (Mandel Stangen).

2 Pfund Zucker, ¾ Pfund Butter, 2 Pfund Mehl, ¾ Pfund Mandeln, ¼ Unze Ammonia.

Wird in 4 Zoll breiten und 1 Zoll hohen Streifen auf Pfannen gesetzt und bei mittelmäßiger Hitze gebacken.

Two pounds sugar, ¾ lb. butter, 2 lbs. flour, ¾ lb. almonds, ¼ oz. ammonia.

This dough is cut into strips 4 inches wide and 1 inch thick, put on pans and bake in moderate oven.

16. ALMOND BARS.

3 Pfund Zucker, 3 Pfund Mehl, 1 Pint Eier, ½ Unze Ammonia, 1 Pfund gemahlene Mandeln.

Rolle den Teig auf der Bench 2 Zoll breit und 1 Zoll dick aus, sodann schneide mit einem scharfen Messer ½ Zoll breite Schnitten. Lege sie auf Pfannen, ungefähr 2 Zoll auseinander, streiche mit Ei und backe in mittelmäßigem Ofen.

Three pounds sugar, 3 lbs. flour, 1 pt. eggs, ½ oz. ammonia, 1 lb. chopped almonds.

Roll out the dough till it is 2 inches wide and 1 inch thick. With a sharp knife cut off strips ½ inch wide. Put these on pans about 2 inches apart and bake in moderate oven after rubbing them over with egg.

17. ALMOND TORTE.

14 Unzen Zucker, ½ Pfd. Mandelmasse, 16 Eigelb, 8 Eiweiß, ½ Pfund Mehl.

Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen. Eiweiß und Mehl werden langsam unter die gerührte Masse meliert, in eine geschmierte Form gegeben und bei kaltem Ofen gebacken.

Fourteen ounces sugar, ¼ lb. almond paste, 16 yolks, 8 whites, ½ lb. flour.

Stir the sugar and the yolks till foamy. Beat the whites till stiff. Stir the whites and the flour slowly into the sugar and the yolks. Put into greased cake forms and bake in cold oven.

18. BRIOCHE.

Setze einen Sponge von 2 Pfund Mehl, 4 Unzen Fleischmanns Yeast und 1 Pint Wasser und lasse es gehen.

3 Pfund Mehl, 2 Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 2 Unzen Salz und 50 Eigelb.

Verarbeite das Ganze sehr gut. Dann kommt der inzwischen fertig gewordene Sponge hinzu, der dann wieder solange geschlagen wird, bis derselbe von den Fingern fällt. Hierauf läßt man den Teig über Nacht im Eisschrank stehen. Am nächsten Morgen formt man nußgroße Ballen, legt sie in kleine Förmchen, zwickt in der Mitte ein Stück Teig heraus, legt dasselbe wieder lose hinein und läßt die Förmchen voll gehen. Dann backe in mittelmäßigem Ofen.

Set a sponge of 2 lbs. of flour, 4 oz. Fleischmann's yeast and 1 pt. water. Let it rise. Three pounds flour, 2 lbs. butter, 1 lb. sugar, 2 oz. salt and 50 yolks.

Mix thoroughly all of this. Add the risen sponge and beat it till the mixture falls from the fingers. Set this dough over night in the ice box. The next morning mold the dough into balls as large as a nut, place these into little molds. Out of each ball pinch a little piece of dough. Put this loosely into its place again; iet it rise and bake in a moderate oven.

19. BOSTON BROWN BREAD.

1 Pfund Cakemehl, 1 Pfund Ryemehl, 1 Pfund Grahammehl, 1 Pfd. Cornmehl, 1 Pfund Zucker, 1 Qt. Wasser, 1 Qt. Molasses, 1 Quart Milch, 1 Unze Salz, 1 Unze Soda.

Ungefähr 2 Stunden im Dampf backen.

One pound cake flour, 1 lb. rye flour, 1 lb. Graham flour, 1 lb. corn flour, 1 lb. sugar, 1 pt. water, 1 qt. molasses, 1 qt. milk, 1 oz. salt, 1 oz. soda.

Bake for about 2 hours in steam.

20. BOSTON BROWN BREAD.

2¼ Pfund Cakemehl, 2¼ Pfd. Grahammehl, 1 Pfund 2 Unzen Cornmehl, 1 Pfund 2 Unzen Brösel, 2 Unzen Salz, 2 Unzen Soda,

2¼ lbs. cake flour, 2¼ lbs. Graham flour, 1 lb. 2 oz. cornflour, 1 lb. 2 oz. crumbs, 2 oz. salt, 2 oz. baking soda and ½

½ Unze Cream of Tartar, 1 Pfund Roſinen, 1 Pint Molaſſes, 3 Quart Milch.—Wird genau behandelt wie das vorhergehende.

oz. cream of tartar, 1 lb. raisins, 1 pint molasses, 3 qts. Milk.
Treat same as former recipe.

21. BOSTON BROWN BREAD.

1 Pfund Cakemehl, 1 Pfund Grahammehl, 1 Pfund Cornmehl, ¾ Pfund Ryemehl, ½ Pfund Brö-ſel, 1 Pint Molaſſes, 1 Quart Milch, 1 Pint Waſſer, 1 Unze Soda und 1 Unze Salz.
Wird behandelt wie No. 19.

1 lb. cake flour, 1 lb. Graham flour, 1 lb. corn flour, ¾ lb. rye flour, ½ lb. crumbs, 1 pint molasses, 1 qt. milk, 1 pint water, 1 oz. soda and 1 oz. salt.
Same as No. 19.

22. BOLIVARS.

½ Pfund Zucker, ½ Pfund Lard, 4½ Pfund Mehl, 1 Pint Molaſſes, 1 Pint Waſſer, 2 Unzen Soda, Allſpices.
Der Teig wird ¾ Zoll dick ausgerollt, mit einem großgezackten Ausſtecher ausgeſtochen und in geſchloſſenem, mittelmäßigem Ofen gebacken.

½ lb. of sugar, ½ lb. lard, 4½ pounds flour, 1 pint molasses, 1 pint water, 2 oz. soda, all-spices.
The dough is rolled out to a thickness of quarter of an inch. Then cut into rings with a cutter having quite large indentions. Bake in a closed oven of moderate temperature.

23. BOLIVARS.

1 Quart Molaſſes, ½ Pfund Lard, 2 Unzen Soda, 1 Pint Waſſer, 4½ Pfund Mehl, Allſpices.
Kann ſowohl bei kaltem als auch bei heißem Ofen gebacken werden.

1 qt. molasses, ½ lb. of lard, 2 oz. soda, 1 pint water, 4½ lbs. of flour; allspices.
Bake these either in a cold or hot oven.

24. BRANDY SNAPS.

1 Pfund Zucker, 1 Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, ¾ Pint Molaſſes, Allſpices.
Werden mit dem Sack auf geſchmierte und bemehlte Pfannen dreſſiert, bei ſchwacher Hitze gebacken und nach Herausnehmen aus dem Ofen ſo ſchnell wie möglich auf Hölzer gerollt.

1 lb. of sugar, 1 lb. butter, 1 lb. flour, ¾ of a pint of molasses; allspices.
These are put with the bag on greased and dusted pans. Bake with light heat. After taking them out of the oven, roll as quickly as possible on small pieces of wood or tins.

25. BRANDY SNAPS.

6 Unzen Zucker, 4 Unzen Butter, 4 Eier, 1 Pint Molaſſes, 12 Unzen Mehl, Allſpices.

6 oz. of sugar, 4 oz. butter, 4 eggs, 1 pint molasses, 12 oz. flour; allspices.

Werden sehr schnell in der Größe von einem Cent auf leicht beschmierte und bemehlte Pfannen dressiert und hellgelb gebacken.

These snaps are baked to a light yellow color, after being put in the size of a cent piece on greased and lightly dusted pans.

26. BUTTER CAKES.

4 Pfund Zucker, 5 Pfund Butter, 8 Pfund Mehl, 5 Eier, ¼ Unze Ammonia, Citronen.

Aus dieser Mischung mache einen Mürbeteig. Aus diesem Teig kann man folgende Sachen machen: Mailänder, Japanesenfächer, Meringue - Plätzchen, Halbmöndchen, Diamanten.

4 lbs. of sugar, 5 lbs. butter, 8 lbs. flour, 5 eggs, ¼ oz. ammonia, lemon.

Mix into a rich dough. Can be used for following pastry: Milan cakes, Japanese fans, Meringue cookies, little Crescents and Diamonds.

27. BUTTER CAKES.

1 Pfund Zucker, 2 Pfund Butter, 3 Pfund Mehl, 5 Eier, Citronen, Zimmt, ½ Pint Milch.

Mischung wie vorhergehend. — Aus diesem Teig kann man die verschiedensten Sachen ausstechen, die für 60 Cents pro Pfund verkauft werden.

One pound of sugar, 2 lbs. butter, 5 eggs, 3 lbs. flour, ½ pint milk, cinnamon.

Mix as before. From this dough all sorts of baked goods, usually sold for 60c per pound, can be made.

28. BUTTER CAKES.

4 Pfund Zucker, 4 Pfund Butter und Schmalz, 8 Pfund Mehl, 10 Eier, 1 Pint Milch, ½ Unze Ammonia, Zimmt.

Diesen Teig kann man zu Mürbteigbodensachen verwenden, Förmchen auslegen, u. s. w.

Four pounds of sugar, 4 lbs. butter and lard, 8 lbs. flour, 10 eggs, 1 pint milk, one-half ounce ammonia, cinnamon.

This dough can be used for all kinds of ordinary baked goods.

29. BROTSCHNITTEN.

1½ Pfund Brösel, 1½ Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, ¾ Pfund Mandeln, 4 Eier, wenig Zimmt, 2 Pint Wasser, ¼ Unze Ammonia.

Wird in 3 Streifen geteilt und auf Pfannen gebacken. Wenn fertig, werden sie schwarz und weiß glasiert.

1½ lbs. of crumbs, 1½ lbs. of flour, 1 lb. sugar, ¾ lb. of almonds, 4 eggs, a little cinnamon, ½ pint of water, ¼ oz. of ammonia.

This dough is divided into three strips and baked on pans. When baked, frost them in white and black colors.

30. BROT TORTE.

¼ Pfund Powder Zucker, 8 Eier und 8 Eigelb, 3 Unzen Pumper-

¼ lb. of powdered sugar, 8 eggs and 8 yolks, 3 oz. pumper-

nickel, Zimmt, Nelken, Allſpices, Citronat, Citronenſchale.

Zucker und Eier werden ſehr ſchaumig gerührt. Nachdem miſcht man das Ganze zuſammen, fülle eine runde Form damit aus und backe in nicht zu kaltem Ofen.

nickel, cinnamon, cloves, allspices, citron, lemon peel.

Stir the sugar and eggs until very foamy. Then mix with other ingredients. Put into a round pan and bake in an oven not too cold.

31. BASELER LEBKUCHEN.

2 Pfund Honig, 2 Pfund Zucker, 5 Pfund Mehl, 4 Eier, 1 Unze Zimmt, 1 Unze Nelken, ½ Unze Ginger, die Schale von 2 Citronen, ½ Pfund Citronat, ½ Pfd. Orangenſchale, 1 Pfund Mandeln, 1½ Unze Ammonia, 1 Pt. Kirſchwaſſer.

Man laſſe den Honig aufkochen, gebe den Zucker hinzu und mache von dem Mehl einen Teig. Nachdem derſelbe erkaltet iſt, füge man alle hinzu, was oben angegeben, und verarbeite gut. Darauf rolle man den Teig ½-Finger dick aus und ſchneide 4 Zoll lange und 3 Zoll breite Stücke daraus und ſetze dieſelben auf eine gut bemehlte Pfanne nebeneinander und backe ſie in einem normalen Ofen. Nach dem Backen beſtreiche man ſie mit einer dünn gekochten Glaſur.

2 lbs. of honey, 2 lbs. sugar, 5 lbs. flour, 4 eggs, 1 oz. cinnamon, 1 oz. cloves, ½ oz. ginger, 2 lemon rinds, ½ lb. citron, ½ lb. orange peel, 1 lb. almonds, 1½ oz. of ammonia, 1 pint kirschwater.

Let the honey come to a boil; add the sugar. Make a dough of this and the flour. After cooling off, add all the other ingredients mentioned above and work well. Roll out the dough to half the thickness of a finger. Cut from this pieces four inches long and three inches wide and place them on a dusted pan side by side. Bake these in a normal oven. When done, wash them over with a thinly-boiled glazing.

32. BAUMKUCHEN.

1 Pfund Zucker,, ½ Pfund Mehl, ½ Pfund Corn Starch, 20 Eigelb, 1 Glas Rum, ½ Pint Rahm, Vanilla-Extract, 1 Pfund Butter.

Es iſt von Wichtigkeit, daß beim Baumkuchen die Eier und Butter lang und feſt mit einem Spatel gerührt werden. Rühre die Eigelb nach und nach hinein. Wenn man ungefähr eine halbe Stunde gerührt hat, gebe man Mehl und Corn Starch hinzu und rühre wieder eine Zeit lang. Zuletzt tue man Rahm, Rum und Vanilla hinzu. Die Maſſe wird auf einer drehbaren Walze bei offenem Holz-

1 lb. of sugar, ½ lb. of flour, ½ lb. of cornstarch, 20 yolks, one glass of rum, ½ pint of cream, vanilla flavor, 1 lb. butter.

In making Baumkuchen it is important that the eggs and the butter are stirred firmly and thoroughly with a spoon. Gradually stir the yolks into it. After stirring for half an hour, add the flour and the cornstarch and stir again quite a while. Finally add the cream, rum and vanilla. Bake on a movable platter with open wood fire and use great care.

feuer gebacken, allerdings mit großer Vorsicht. Wenn fertig gebacken, wird er mit heißer Aprikosen-Marmelade überstrichen und mit dünner Wasserglasur übergossen.

(Wenn derselbe richtig gemacht, ist dieser einer der feinsten Kuchen, die existieren.).

When baked, rub over with hot marmalade made of apricots and pour over it a thin water icing.

(When made properly, this cake is one of the finest made.)

33. BAISE TORTE.

1 Pint Eiweiß, 1½ Pfd. Zucker, 1 Pfd. weiße gemahlene Mandeln.

Eine Tortenform wird mit Mürbeteig ausgelegt und mit Aprikosenmarmalade bestrichen; dann schlage man das Eiweiß zu festem Schnee; schlage die Hälfte vom Zucker mit unter den Schnee. Zuletzt rühre die Mandeln und den übrigen Zucker darunter. Dann fülle das Ganze in die Form und backe bei sehr kaltem Ofen.

1 pint of white of eggs, 1½ lbs. of sugar, 1 lb. white chopped almonds.

A round pan is covered with rich dough. Rub this with marmalade made of apricots. Next beat the whites into a firm mass, adding half of the sugar to the whites. At last stir in the almonds and the rest of the sugar. Place this into the pan and bake in very cold oven.

34. BROT BISCUIT KUCHEN.

1¼ Pfund Zucker, 20 Eier, ¼ Pfund Chocolate, 6 Unzen Mandeln fein, ½ Pfund Ryebrot, Allspices, weißen Pfeffer und Mace, Vanilla Extract.

Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, indem man Mandeln und Chokolade dazu gibt. Nun schlage die 20 Eiweiß zu steifem Schnee, rühre das geriebene Brot unter die Masse, tue das Ganze in eine runde Form und backe langsam.

1¼ lbs. of sugar, 20 eggs, ¼ lb. of chocolate, 6 oz. almonds (fine), ½ lb. of rye bread, allspices, white pepper and mace, vanilla flavor.

Stir the sugar and the yolks till foamy, adding the almonds and the chocolate. Beat the whites of the 20 eggs to a firm mass. Stir the grated bread into the mixture and bake slowly in a round pan.

35. BISCUIT TORTE.

½ Pfund Zucker, 12 Eigelb, 8 Eiweiß, ¾ Pfund Mehl.

Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, hierauf kommt Mehl und Schnee darunter und wird langsam gebacken.

½ lb. sugar, 12 yolks, 8 whites of eggs, ¾ lb. flour.

Stir the sugar and the yolks till foamy. Add the flour and egg froth and bake slowly.

36. BISCUIT BOEGEN.

½ Pfund Zucker, 1 Ei und 2

½ lb. sugar, 1 egg and 2

Eigelb, ½ Pfund Mehl, 2 Eiweiß.

Rühre Zucker, 1 ganzes Ei und 2 Eigelb sehr schaumig. Dann wird der Schnee von 2 Eiweiß und das Mehl darunter meliert. Nachdem streicht man die Masse auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, streut Mandeln darüber, backt es halb fertig und schneidet ½ Zoll breite und 4 Zoll lange Streifen. Nun bäckt man sie vollends fertig und legt die Streifen heiß über Hölzer.

yolks, ½ lb. flour, 2 whites of eggs.

Stir the sugar, 1 whole egg and the 2 yolks till very foamy. Mix this with the froth of the 2 whites of egg and the flour. Put all of it on a tin rubbed over with wax. Sprinkle the cake with almonds and bake till half done. Then cut off strips 4 inches long and ½ inch wide. Bake these till done and lay the hot bars across small pieces of wood sticks.

37. BISCUIT ROLLADE.

Man dressiere von Ladyfinger-Masse mit einer kleinen, glatten Tülle Streifen auf einer mit Papier belegten Pfanne von einem Ende zum andern und dicht zusammen; backe heiß. Sofort nach dem Backen nehme das Papier herunter, bestreiche mit Marmelade und rolle fest auf. Wenn kalt, schneide man dünne Scheiben, bestreiche sie gut mit Aprikosen - Marmelade und dünner warmer Wasserglasur.

Place on a pan covered with paper bars from lady finger mixture, with a small, plain tube. Place the bars close together and cover entire pan. Bake in hot oven. When baked, take the paper off and rub over with marmalade. Then roll them together firmly. When cooled off, cut into thin slices and rub well with marmalade of apricots and a thin water glazing.

38. BISCUIT JELLY ROLLS.

Wird gemacht wie vorhergehend, nur daß man die Rolle in 4 oder 5 Teile teilt und oben darauf entweder bestaubt oder mit Glasur bestreicht.

Is made as foregoing, except that the roll is divided into four or five parts and is sprinkled with sugar or covered with frosting.

39. CORN MUFFINS. (Good.)

1 Pfund Zucker, ¾ Pfund Butter, 2½ Unzen Backpulver, 2 Pfund Mehl, 1 Pfund Cornmehl, 1 Quart Milch, 12 Eier. (Ungefähr 75 Cakes.) Wird bei geschlossenem, heißen Ofen gebacken.

1 lb. sugar, ¾ lb. butter, 2½ oz. baking powder, 2 lbs. flour, 1 lb. corn flour, 1 qt, milk, 12 eggs. (About 75 cakes.)

Bake in a hot oven.

40. CORN MUFFINS.

10 Unzen Zucker, 6 Unzen Lard, 1 Unze Soda, 2 Unzen Cream of

10 oz. sugar, 6 oz. lard, 1 oz. soda, 2 oz. cream of tartar, 5

Tartar, 5 Eier, 1½ Pfund Cakemehl, 1 Pfund Cornmehl, 1 Quart Milch.
Wird behandelt wie vorhergehend.

eggs, 1 ½ lbs. cake flour, 1 lb. corn flour, 1 qt. milk.
Same as above.

41. CRULLERS.

1 Pfund Zucker, 4 Unzen Butter, 5 Eier, 1 Quart Milch, ½ Unze Soda, 1 Unze Cream of Tartar, oder 3½ Unzen Baking Powder, 4 Pfund Cakemehl, Citronen.
Werden in heißem Fett hellgelb gekocht.

1 lb. sugar, 4 oz. butter, 5 eggs, 1 qt. milk, ½ oz. soda, 1 oz. cream of tartar or 3½ oz. baking powder, 4 lbs. cake flour.
Are put into hot lard till of light yellowish color.

42. CRULLERS.

1 Pfund Zucker, ½ Pfund Butter, 6 Eier, ½ Unze Soda, 1 Unze Cream of Tartar, oder 3½ Unzen Baking Powder, 1. Quart Milch, 4 Pfund halb Cake-, halb gemischtes Mehl.
In heißem Fett hellgelb kochen.

1 lb. sugar, ½ lb. butter, 6 eggs, ½ oz. soda, 1 oz. cream of tartar or 3½ oz. baking powder, 1 qt. milk, 4 lbs. half cake and half mixed flour.
Same as above.

43. COMMON RAISIN CAKES.

1½ Pfund Zucker, 1½ Pfund Butter, 16 Eier, 1¾ Pfund Mehl, 3 Pfund Rosinen.
Butter und Zucker werden gut schaumig gerieben. Nach und nach tue man die Eier daran und zuletzt Mehl mit Rosinen. Wird bei offener Tür und kaltem Ofen langsam gebacken.

1½ lbs. sugar, 1½ lbs. butter, 16 eggs, 1¾ lbs. flour, 3 lbs. raisins.
Beat butter and sugar till foaming well. Gradually add eggs and then the flour and raisins. Bake slowly with open door and cold oven.

44. COMMON RAISIN CAKES.

1½ Pfund Zucker, 1 Pfd. Butter, 2¼ Pfund Mehl, 1 Pint Eier, 1 Pint Milch, 1¼ Unze Soda, ½ Unze Cream of Tartar, oder 2 Unzen Baking Powder, 2 Pfund Rosinen.
Behandle wie vorhergehend.

1½ lbs. sugar, 1 lb. butter, 2¼ lbs. flour, 1 pint eggs, 1 pint milk, 1¼ oz. soda, ½ oz. cream of tartar or 2 oz. baking powder, 2 lbs. raisins.
Same as above.

45. COMMON RAISIN CAKES.

3 Pfund Zucker, 2¼ PfundButter und Schmalz, 30 Eier, 2 Quart Milch, ½ Unze Soda, 4 Unzen

3 lbs. sugar, 2¼ lbs. butter and lard, 30 eggs, 2 quarts milk, ½ oz. soda, 4 oz. cream of tar-

Cream of Tartar, 9 Pfund Cakemehl, 5 Pfund Roſinen, Mace und Lemon.

Behandle wie No. 43.

tar, 9 lbs. cake flour, 5 lbs. raisins; mace and lemon flavor.

Same as No. 43.

46. COMMON RAISIN CAKES.

4 Pfund Zucker, 2¼ Pfund Butter und Lard, 30 Eier, 3 Pint Milch, ½ Unze Soda, ½ Unze Cream of Tartar, 6 Pfund Cakemehl, 6 Pfund Roſinen, Mace und Lemon Extract.

Behandlung wie 45.

4 lbs. sugar 2¼ lbs. butter and lard, 30 eggs, 3 pints milk, ½ oz. soda, ½ oz. cream of tartar, 6 lbs. cake flour, 6 lbs. raisins; mace and lemon flavor.

Same as No. 45.

47. CURRANT CAKE.

1 Pfund Zucker, ¾ Pfund Butter, 10 Eier, 2½ Pfund Mehl, ¼ Unze Soda, ½ Unze Cream of Tartar, oder 1 Unze Baking Powder, 2 Pfd. Currants, 1 Pt. Milch.

Behandlung wie Raiſin-Cake.

1 lb. sugar, ¾ lb. butter, 10 eggs, 2½ lbs. flour, ¼ oz. soda, ½ oz. cream of tartar or 1½ oz. of baking powder, 2 lbs. currants, 1 pint milk.

Same as raisin cake.

48. COCOANUT CAKES.

1 Pfd. Cokosnuß, ½ Pfund Zucker, 2 Unzen Butter, 1 Unze Mehl, ¼ Pint Eigelb.

Werden zu runden Ballen geformt, auf beſtaubte Pfannen geſetzt und mit der Gabel breit gedrückt. Backe bei mäßiger Hitze hellgelb.

1 lb. cocoanut, ½ lb. sugar, 2 oz. butter, 1 oz. flour, ¼ pint of yolks.

Mold mass into round balls. Place these on dusted pans. Press them down with a fork and bake with moderate heat to a light yellow color.

49. COCOANUT BALLS.

2 Pfund Cokosnuß, 2 Pfund Zucker, ¾ Quart Eiweiß, ½ Unze Cream of Tartar.

Werden auf dem Feuer gut abgeröſtet, dann auf beſtaubten Pfannen zu runden Ballen geformt und in ganz kaltem Ofen gebacken.

2 lbs. cocoanut, 2 lbs. sugar, ¾ qt. whites of eggs, ½ oz. cream of tartar.

Brown well over the fire. Mold into round balls, place on pans dusted with flour and bake in a very cold oven.

50. COCOANUT BALLS.

5 Pfund Cokosnuß, 5 Pfund Zucker, 1¼ Quart Eiweiß.

Hierzu wird das Eiweiß geſchlagen, Zucker und Cokosnuß darunter gerührt, in Ballen auf beſtaub-

5 lbs. cocoanut, 5 lbs. sugar, 1¼ qts. whites of eggs.

The whites of the eggs are beaten with the sugar and stirred together with the co-

te Pfannen geſetzt und bei kaltem Ofen gebacken. (Das iſt mehr ein Wholeſale Cake.)

coanut. Form round balls and place on dusted pans. Bake in cold oven.

51. COCOANUT STICKS.

1½ Pfund Zucker, ¾ Pfund Butter, 2½ Pfund Cakemehl, ½ Unze Ammonia, 4 Eier, ½ Pint Milch.—Werden in ½ Zoll breite und 3 Zoll lange Streifen geſchnitten, mit Cokosnuß beſtreut, auf Pfannen geſetzt und bei mäßigem Feuer gebacken.

1½ lbs. sugar, ¾ lb. butter, 2½ lbs. cake flour, ½ oz. ammonia, 4 eggs, ½ pint milk.

Cut into bars 3 inches long and ½ inch wide. Sprinkle with cocoanut, put on pans and bake in moderate oven.

52. COCOANUT SCHNITTEN.

2½ Pfund Cokosnuß, 4½ Pfd. Zucker, ¾ Quart Eiweiß.

Dieſe Miſchung wird auf dem Feuer gut geröſtet, dann auf zwei mit Marmelade beſtrichenen Böden auseinander geſtrichen und kalt gebacken. Nach dem Backen, wenn erkaltet, ſchneide man ½ Zoll breite und 3 Zoll lange Schnitten daraus.

2½ lbs. cocoanut, 4½ lbs. of sugar, ¾ qt. whites of eggs.

Brown this mixture well on the fire. Spread it over two bottoms of dough of shortening, half baked, and rubbed over with marmalade and bake in cold oven. When baked, set to cool, then cut into slices 3 inches long and ½ inch wide.

53. CREAM CAKES.

1 Pint Waſſer, 1 Pint Milch, ½ Pfund Butter, ½ Pfund Lard, 18 Eier, 1 Pfund 4 Unzen Mehl.

Milch und Butter läßt man gut kochen, dann kommt das Mehl hinein. Hierauf röſte man die Maſſe ſo lang ab, bis ſie ſich vollſtändig vom Boden loslöſt. Nun laſſe man dieſelbe etwas erkalten und füge nach und nach 18 Eier hinzu.

Aus dieſer Maſſe dreſſiere man feine Eclairs, French Crullers und French Puffs.

1 pint water, 1 pint milk, ½ lb. butter, ½ lb. lard, 18 eggs, 1 lb. 4 oz. flour.

Bring the milk and butter to a hard boil. Add the flour. Brown the mixture over the fire till it is entirely loose from the dish. Let it cool off, gradually add 18 eggs.

Use this mixture for fine eclairs French crullers and French puffs.

54. CREAM CAKES.

1 Quart Waſſer, 1 Pfund Lard, 18 Eier, ½ Pint Milch ½ Unze Ammonia, 1½ Pfund Mehl.

Behandle wie vorhergehend, nur kommen nach den Eiern der aufgelöſte Ammonia mit der Milch hinzu. Von dieſer Maſſe dreſſiert man Cream Puffs.

1 qt. water, 1 lb. lard, 18 eggs, ½ pint milk, ½ oz. ammonia, 1 ½ lbs. flour.

Treat as foregoing, only add after the eggs the diluted ammonia and the milk. Use this mixture for cream puffs.

55. COCOANUT FINGER.

5 Pfund Zucker, 3 Pfund Cokosnuß, 1 Quart Eiweiß, 2 Pfund Mandelmasse.

Wird auf dem Feuer abgeröstet, auf bestaubte Pfannen mit einem Ladyfingertub dressiert und in kaltem Ofen gebacken.

5 lbs. sugar, 3 lbs. cocoanut, 1 qt. whites of eggs, 2 lbs. almond paste.

Let this mixture get a brown color over the fire. Use a lady-finger tube and put on dusted pans and bake in cold oven.

56. CATS' TONGUE (Katzenzungen).

1 Pfund Zucker wird mit 9 Eiern und 1 Pfund süßer Butter leicht gerieben und hierauf 1 Pfund Mehl dazu gemischt. Wird auf bestaubten Blechen mit einer Ladyfingertub dressiert, in der Größe von ½ Zoll und bei mäßiger Hitze gebacken.

Beat 1 lb. of sugar lightly with 9 eggs and 1 lb. of sweet butter, then add 1 lb. of flour. Place on dusted tins with a lady-finger tube in sizes of 1½ inches and bake with moderate heat.

57. CHEESE CAKE.

6 Unzen Zucker, 2 Unzen Kornstärke, 3 Unzen Butter, 2 Eier, 1 Pfund Käse, Vanilla-Extrakt, 1 Pint Rahm.

Butter und Zucker werden mit den Eiern verrieben, dann wird der durchgeriebene Käse und Kornstärke vermischt. Hierauf wird die ganze Masse mit 1 Pint Rahm verdünnt. Nun fülle die Masse in mit Hefenteig ausgelegte Pfannen und backe sehr heiß.

6 oz. sugar, 2 oz. cornstarch, 3 oz. butter, 2 eggs, 1 lb. cheese, vanilla flavor, 1 pint of cream.

Mix the butter and sugar with the eggs. Add the grated cheese and the cornstarch. When this is done, thin the whole with 1 pint of cream. Cover bottom of round pans with yeast dough and pour the mixture into them. Bake in a very hot oven.

58. CHOCOLATE DROPS.

2 Pfund Zucker werden mit 6 Eiweiß auf dem Feuer warm gerührt, dann vom Feuer genommen und so lange gerührt, bis die Masse erkaltet. Hierauf wird es mit aufgelöster Chokolade gemischt und auf geschmierten und gestaubten Pfannen in der Größe von 1 Cent dressiert, trocknen gelassen und bei sehr kaltem Ofen gebacken.

Stir over the fire 2 lbs. of sugar and 6 whites of eggs till the mixture is heated. Take off the stove and keep on stirring till cold. Add the dissolved chocolate. Lay them on greased and dusted pans in the size of a cent, allow it to dry, and bake in a very cold oven.

59. CHOCOLATE TORTE.

6 Unzen Butter, 8 Unzen Zucker, 12 Eier, 2 Unzen Chokolade, 4 Unzen Mehl, 2 Unzen weiße Mandeln.

Butter und Zucker werden ſchaumig gerührt. Nach und nach tue man die Eier und aufgelöſte Chokolade hinzu, dann ſchlägt man einen Schnee von 4 Eiern und hebt Mehl und Mandeln leicht unter die Maſſe. Iſt kalt zu backen.

6 oz. butter, 8 oz. sugar, 12 eggs, 2 oz. chocolate, 4 oz. flour, 2 oz. fine almonds.

Beat the butter and the sugar till foamy. Gradually add the eggs and the dissolved chocolate. Of four whites of eggs beat a froth. Add the flour and almonds slowly to the mixture. Bake in cold oven.

60. CINNAMON CAKE.

Nehme French Kaffee-Ringteig, wiege Stücke ab von 14 Unzen, rolle die Stücke gleichmäßig aus, lege 6 auf eine Pfanne und laſſe ſie gehen. Ehe dieſelben in den Ofen kommen, waſcht man ſie mit warmer Butter und beſtreut ſie mit Zimmtzucker.

Take a quantity of French coffee-ring dough, cut into pieces weighing 14 oz. Roll them evenly and place six of them into a pan. Set to rise. Before putting them into the oven, baste them with melted butter and sprinkle cinnamon and sugar over them.

61. CINNAMON BUNS.

Man nehme ein Stück Wiener Süßwaarenteig, rolle denſelben auf der Bench aus, beſtreiche ihn gut mit heißer Butter, ſtreue Zimmt, Zucker und Corinthen darauf, rolle ihn auf und ſchneide Stücke, die für 15 Cts. das Dutzend verkauft werden. Darauf ſchütte man heiße Butter in eine Pfanne, legt die Stücke aneinander hinein, läßt ſie aufgehen und backt ſie bei mäßiger Hitze.

For these buns take a quantity of Vienna sweet goods dough. Roll this out evenly and baste thoroughly with melted butter, sprinkle with sugar, cinnamon and currants. Make a roll of the whole and cut off pieces to be sold at 15c a dozen. Into a pan pour melted butter, place the pieces in this side by side, set to rise and bake with moderate heat.

62. DROP CAKES.

1¼ Pfund Zucker, ¾ Pfund Butter und Schmalz, 2¼ Pfund Mehl, ¼ Unze Soda, ½ Unze Ammonia, 8 Eier, 1 Pint Milch, Mace und Citrone.

Butter und Zucker werden zuerſt etwas leicht gerieben, dann kommen die Eier langſam dazu, worauf alles mit Mehl und Milch zuſammengemiſcht und die Maſſe

1¼ lbs. sugar, ¾ lb. butter and lard, 2¼ lbs. flour, ¼ oz. soda, ½ oz. ammonia, 8 eggs, 1 pint milk, mace and lemon.

Beat lightly the butter and the sugar, add slowly the eggs, then the flour and the milk and beat all very thoroughly.

Bake in a very hot oven. As soon as the cakes are risen, turn

ſehr gut geſchlagen werden muß.

Dieſe Maſſe wird in ſehr heißem Ofen gebacken; ſobald die Cakes hochgezogen ſind, werden die Pfannen gedreht. Um ſchöne, gleichmäßige Cakes zu bekommen, muß auf doppelten Pfannen gebacken werden.

the pans. In order that the cakes get a uniform height, they must be baked on double pans.

63. DROP CAKES.

¾ Pfund Zucker, 7 Unzen Butter, 7 Eier, ¼ Unze Ammonia, ⅛ Unze Soda, 1 Pint Milch, 1½ Pfund Mehl.

Behandlung genau wie vorhergehend.

¾ lb. sugar, 7 oz. butter, 7 eggs, ¼ oz. ammonia, ⅛ oz. of soda, 1 pint milk 1½ lbs. flour.

Proceed as in No. 62.

64. DELICATE CAKE.

3 Pfund Powder Zucker, 1½ Pfund Butter, 1 Quart Eiweiß, 1½ Pint Milch, 1 Unze Soda, 2 Unzen Cream of Tartar, oder 3½ Unzen Baking Powder, 3 Pfund Mehl, Vanilla-Extrakt.

Reibe Butter und Zucker zuſammen, gebe nach und nach das Eiweiß hinein, dann Milch und Soda, und zuletzt Cream of Tartar und Mehl. Backe in großen Pfannen bei mittlerer Hitze. Wenn gebacken, wird er weiß glaſiert und pfundweiſe verkauft.

3 lbs. powdered sugar, 1½ lbs. butter, 1 qt. whites of eggs, 1½ pints milk, 1 oz. soda, 2 oz. cream of tartar or 3½ oz. baking powder, 4 lbs. flour, vanilla flavor.

Beat the butter and sugar till well mixed, add gradually the whites of eggs, add milk, soda, cream of tartar and the flour. Bake in large pans with medium heat. When done, cover with white frosting and sell by the pound.

65. DELICATE CAKE (Home-made).

2 Pfund Zucker, 1½ Pfund Butter, 1 Quart Eiweiß, ½ Unze Cream of Tartar, ¼ Unze Soda, oder eine Unze Baking Powder, 2½ Pfund Mehl.

Behandle wie vorhergehend.

2 lbs. sugar, 1½ lbs. butter, 1 qt. whites of eggs, ½ oz. cream of tartar, ¼ oz. soda or 1 oz. baking powder, 2½ lbs. flour.

Proceed as in No. 64.

66. DEVIL'S FOOD (Home-made).

1 Pfund 10 Unzen Zucker, ½ Pfund Butter, 1 Quart Milch, 4 Unzen Chokolade, 5 Eier, 1 Unze Zimmt, 1 Unze Soda, 2 Pfd. Mehl.

10 Unzen Zucker und 4 Unzen Chokolade werden in 1 Pint Milch aufgelöſt und ein wenig erkalten

1 lb. 10 oz. sugar ½ lb. butter, 1 qt. milk, 4 oz. chocolate, 5 eggs, 1 oz. cinnamon, 1 oz. soda, 2 lbs. flour.

Dissolve in 1 pint of milk 10 oz. of sugar and the 4 oz. of chocolate. Let this cool off.

laſſen. Dann reibe Butter und 1 Pfd. Zucker leicht, tue die Eier hinzu, 1 Pt. Milch und die darin aufgelöſte Soda. Dann die aufgelöſte Chokolade und zuletzt das Mehl. Nun kommt das Ganze auf eine dick geſchmierte und beſtaubte Randpfanne und wird bei mäßiger Hitze gebacken. Wenn erkaltet, ſchneide man es in der Mitte durch, fülle mit Chokoladencream und überſchütte das Ganze mit Chokoladeglaſur.

Stir lightly the butter and 1 lb. of sugar, add the eggs, 1 pint of milk, in which the soda has been dissolved. Next add dissolved chocolate, and at last the flour. Bake in a deep pan heavily greased and dusted with flour, in a moderate oven. When cooled off, slice into two parts, fill with chocolate cream and cover the whole cake with chocolate frosting.

67. DARK FRUIT CAKE (Home-made).

2 Pfund Mehl, 2 Pfund Butter, 2 Pfund braunen Zucker, 24 Eier, 4 Pfund Roſinen, 4 Pfund Corinthen, 2 Pfund Citronat, ½ Pfund Orangenſchalen, ¼ Pfund Citronenſchale, 1 Pfund Mandeln, 3 Unzen Muskatnuß, 3 Unzen Allſpices, 6 Unzen Zimmt, 3 Taſſen ſchwarzen Kaffee, 1 Pint Brandy.

Wird bei offener Tür und „Damper" gebacken.

2 lbs. flour, 2 lbs. butter, 2 lbs. brown sugar, 24 eggs, 4 lbs. raisins, 4 lbs. curants, 2 lbs. citron, ½ lb. orange peel, ¼ lb. lemon peel, 1 lb. almonds, 3 oz. nutmeg, 3 oz. allspices, 6 oz. cinnamon, 3 cups black coffee, 1 pint brandy.

Bake with oven door open and with damper open.

68. DRIED APPLE FRUIT CAKE (Home-made).

Weiche ½ Pfund getrocknete Aepfel über Nacht in kaltem Waſſer ein; dann ſetze ſie über das Feuer und laſſe ſie anfangen zu kochen; dann nehme ſie aus dem Waſſer, hacke ſie fein, ſetze nochmals über das Feuer, füge 2 Taſſen Molaſſes dazu und koche ſie faſt weich. Nachher kommt dazu: 1 Taſſe Zucker, 1 Taſſe kleine Roſinen, 1 Taſſe ſaure Milch, 2 gehäufte Theelöffel voll Soda, welche vorher in kaltem Waſſer aufgelöſt wurde, 2 Taſſen Mehl, 1 Taſſe Butter, 3 Eier, 1 gehäufter Thee-Löffel voll Nelken, 1 Eßlöffel voll Ginger.

Miſche wie Fruchtkuchen und backe bei mäßiger Hitze.

Soak ½ lb. of dried apples in cold water over night. The next morning place them over the fire and bring them to a boil; take the apples out of the water, chop very fine and put them again on the fire, add two cups of molasses and boil the apples till nearly tender. Add 1 cup of sugar, 1 cup of small raisins, 1 cup of sour milk, 2 heaping teaspoons full of soda, having previously been dissolved in a little cold water, 3 cups of flour, 1 cup of butter, 3 eggs, 1 heaping teaspoon full of cinnamon and 1 tablespoon full of ginger. Mix same as fruit cake and bake in moderate oven.

69. DARK FRUIT STICKS.

4 Pfund granulirter Zucker, 2 Pfund Butter, 8 Eier, 3 Pfund Corinthen, 3 Pfund Roſinen, 1 Pt. Molaſſes, 2 Unzen Soda, 1 Pint Waſſer, Gewürz.

Reibe Butter, Zucker und Eier Zuſammen, dann füge Molaſſes, Waſſer und Soda hinzu, dann das Mehl und zu letzt Roſinen, Corinthen und Gewürz.

Teile den Teig in 12 gleiche Stücke, rolle ſie lang und lege 3 auf eine Pfanne, dann backe ſie in kaltem Ofen. Wenn fertig gebacken und kalt, ſchneide ſie in 1 Zoll breite Schnitten.

4 lbs. granulated sugar, 2 lbs. butter, 8 eggs, 3 lbs. currants, 3 lbs. raisins, 1 pint molasses, 2 oz. soda, 1 pint water; spices.

Beat up the butter, sugar and the eggs, add molasses, water, soda, the flour and finally the raisins, currants and spices.

Divide the dough into 12 equal parts. Roll them into long strips. Put 3 of these into a pan and bake in a cold oven. When baked and cooled off, cut them into slices 1 inch wide.

70. DELAWARE CAKE (Home-made).

1 Pfund Zucker, 1 Pfund Butter, 12 Eier, 1 Pfd. 2 UnzenMehl..

Man mache reguläre Pound Cake-Miſchung. Wenn dieſelbe fertig, teile man in 3 Teile und miſche einen Teil mit Chokolade ſchwarz, einen Erdbeeren rot und einen Vanilla weiß. Dann wird die Maſſe ſchichtweiſe aufeinander gelegt und bei ſchwacher Hitze gebacken. Er kann pfundweiſe wie Pound Cake verkauft werden. Das iſt ein ſehr gut gehender und beliebter Cake.

1 lb. sugar, 1 lb. butter, 12 eggs, 1 lb. 2 oz. flour.

Work this into a pound cake mixture. When this is done, divide into three parts, color one part black with chocolate, one red with strawberry and one white with vanilla. Lay in three layers and bake in light oven. This cake can be sold by the pound like pound cake. Delaware cake is greatly liked and is much in demand.

71. ELECTION CAKES.

Dieſes Recept muß ganz den Anweiſungen nach behandelt werden, da es ſonſt nicht gelingt.

Zuerſt wird mit 1 Quart Milch und 4 Unzen Yeaſt ein Sponge geſetzt und fertig werden laſſen. So dann werden 3 Pfund Zucker mit 2 Pfund Butter verrieben, hierauf kommt ein Pint Brandy hinzu, dann ½ Unze Soda, 1 Unze Cream of Tartar, alle Gewürze, 3 Pfund große Roſinen, 2 Pfund Sultana Roſinen, 1 Pfund Citronat, 1 Pfd. Nüſſe. Zuletzt wird das Ganze mit dem Sponge und 3 Pfd. Mehl zu-

In baking this cake, follow receipt closely, or else results will be unsatisfactory.

Prepare a sponge with 1 qt. of milk and 4 oz. of yeast and set to become light. Beat 3 lbs. of sugar with 2 lbs. of butter, add 1 pint of brandy, ½ oz. of cream of tartar, all of the spices, 3 lbs. of large raisins, 2 lbs. of Sultana raisins, 1 lb. of citron, 1 lb. of nuts. Mix this with the sponge and add 3 lbs. of flour. Into Dutchess cake pans put at one time 12 oz. of

ſammengemiſcht, in Ducheß Cakes-Pfannen zu 12 Unzen abgewogen, dann zum aufgehen eine Stunde an einen warmen Platz geſtellt, dann bei mäßiger Hitze und offener Tür gebacken.

this dough. Set to rise for one hour in a warm place. Bake with moderate heat, having door of oven open.

72. ENGLISH PLUM PUDDING. (Delicious.)

2 Pfund Zucker, 1 Pfund Butter, 12 Eier, 2 Pfund Bröſel, 2 Pfund Roſinen, 2 Pfund Corinthen, 2 Pfund gemahlene Mandeln, 2 Pfd. geſchnittene Aepfel, 2 Pfund gehacktes Suet, Allſpices, Salz, 1 Pint Brandy, Mehl um leichte Teigmiſchung zu machen.

Miſche alles zuſammen, fülle gut verſchließbare Eiscreameformen damit aus und koche dieſelben 4 bis 5 Stunden in Waſſer.

2 lbs. sugar, 1 lb. butter, 12 eggs, 2 lbs. crumbs, 2 lbs. raisins, 2 lbs. currants, 2 lbs. chopped apples, 2 lbs. chopped suet, allspices, salt, 1 pint brandy, flour to make a rather stiff mixture.

Mix these ingredients thoroughly. Fill completely close-fitting ice cream forms with this mixture and cook from 4 to 5 hours in water.

73. ENGLISH PLUM PUDDING.

1 Pfund Zucker, 1 Pfd. Roſinen, 1 Pfund Corinthen, 1 Pfd. gehacktes Suet, 1 Pint Waſſer, ½ Unze Salz, 4 Eier, ¾ Unze Zimmt, ¾ Unze Soda und Mehl, um einen leichten Teig zu machen.

Behandlung wie vorhergehend.

1 lb. sugar, 1 lb. raisins, 1 lb. currants, 1 lb. suet (chopped), 1 pint water, ½ oz. salt, 4 eggs, ¾ oz. cinnamon, ¾ oz. soda, and flour to make an easy dough.

Proceed as above.

74. FRENCH CRULLERS.

Siehe Miſchung No. 53.

Same recipe as No. 53.

75. FRENCH PUFFS.

Man dreſſiere von der Miſchung No. 53 mit einer Sterntülle längliche Cream Puffs. Nach dem Backen werden ſie geſchnitten, mit Schlagſahne gefüllt und obendrauf mit XXXX Zucker beſtreut.

Form of mixture No. 53, with a star tube, oblong cream puffs. When baked, cut and fill with whipped cream. Sprinkle with XXXX sugar.

76. FRENCH GINGER NUTS.

1 Quart Molaſſes, 1 Pt. Waſſer 5 Eier, 1 Unze Soda, 3 Pfd. Bröſel, 4 Pfund Mehl, 1 Pfund Schmalz, alle Gewürze.

Werden gut vermiſcht, auf der

1 qt. molasses, 1 pint water, 5 eggs, 1 oz. soda, 3 lbs. crumbs, 4 lbs. flour, 1 lb. lard, allspices.

Mix thoroughly. With a

Bench mit einem runden Ausstecher ausgestochen, in granulirten Zucker getaucht, dann auf Pfannen gesetzt und in geschlossenem Ofen bei Dampf gebacken.

round cutter, cut out pieces on the bench. Dip them into granulated sugar. Bake on pans with steam, having oven doors closed.

77. FRENCH GINGER NUTS.

2 Pfd. Bröfel, 1½ Pfund Mehl, ½ Pfund Zucker, 1 Unze Soda, 1 Pint Molasses, 1 Pint Wasser, alle Gewürze.

Wird behandelt wie vorhergehend.

2 lbs. crumbs, 1½ lbs. flour, ½ lb. sugar, 1 oz. soda, 1 pint molasses, 1 pt. water, allspices.

Same procedure as above.

78. FLORENCE CAKE.

1 Pfund Zucker, 10 Unzen Butter, 1 Pt. Eiweiß, ⅛ Unze Soda, ½ Unze Cream of Tartar, oder ¾ Unze Baking Powder, 1 Pint Milch, 1¾ Pfund Mehl.

Werden in Ducheß Cake - Pfannen bei mäßiger Hitze und offener Türe gebacken.

1 lb. sugar, 10 oz. butter, 1 pint white of eggs, ⅛ oz. soda, ½ oz. cream of tartar or ¾ oz. baking powder, 1 pint milk, 1¾ lbs. flour.

Bake in Dutchess cake forms in moderate oven with open doors.

79. FRUIT BARS.

1 Pfund Zucker, 7 Eier, ¼ Unze Ammonia, 1½ Pfund Mehl, 1 Pfund Nüsse, ½ Citronenschale, ½ Pfund Corinthen.

Werden zusammen gemischt, auf der Bench ausgerollt, in ½ Zoll breiten und 3 Zoll langen Streifen geschnitten, dann auf Pfannen gesetzt, mit Ei bestrichen und bei mäßiger Hitze gebacken.

1 lb. sugar, 7 eggs, ¼ oz. ammonia, 1½ lbs. flour, 1 lb. nuts, ½ lemon rind, ½ lb. currants.

Mix thoroughly. Roll into sheets, cut into bars 3 inches long and ½ inch wide. Place on pans, wash over with egg and bake in moderate oven.

80. FUERSTEN SCHNITTEN.

¼ Pfund Zucker, 1 Pfund Bröfel, ¼ Pfund Mehl, 2 Unzen Butter, 2 Eier, 1 Pint Milch, 4 Unzen Corinthen, 6 Unzen Citronat, ½ Pfund Mandelmasse.

Das Ganze wird zusammengemischt, auf Mürbeteigstreifen mit einem Sack dressiert und auch mit einer Mürbeteigdecke überzogen, sodann mit Eigelb bestrichen und bei offener Türe und mäßiger Hitze gebacken.

¼ lb. sugar, 1 lb. crumbs, ¼ lb. flour, 2 oz. butter, 2 eggs, 1 pint milk 4 oz. currants, 6 oz. citron, ½ lb. almond paste.

Mix thoroughly. Put mixture on strips of dough of shortening, cover with the same dough. Wash with the yolk of an egg and bake in a moderate oven.

Wenn sie kalt sind, werden die Streifen in ½ Zoll breite Schnitten geteilt.

When cooled off, cut slices ½ inch wide from the strips.

81. FRENCH MACAROONS.

2 Pfd. Mandelmasse und 1 Pfd. XXXX Zucker werden mit Eiweiß zu einer ziemlich festen Macaronenmasse verarbeitet, sodann mit der Sternhülle in verschiedenen Dessins auf Papier dressiert, mit French Fruit belegt, trocknen gelassen und nachdem bei frischem Ofen abgeflämmt, dann mit flüssigem Gummi bestrichen und vom Papier abgenommen.

Mix 2 lbs, of almond paste and 1 lb. of XXXX sugar with the whites of eggs into a macaroon mixture, quite firm; with a star tube run out different designs, place on paper, cover them with French fruit, let dry and bake in a hot oven. Then glaze them and take from paper.

82. FRENCH COFFEE RINGS (Home-made).

1 Quart Milch, 4 Unzen Fleischmanns Yeast, 2 Unzen Salz, 12 Unzen Butter, 14 Unzen Zucker, 1 Pint Eigelb.

Dieser Teig wird, nachdem er fertig ist, mit Butter eingerollt, dann kurze Zeit liegen gelassen, normal gerollt und in Ringen auf Pfannen gesetzt.

1 qt. milk, 4 oz. Fleischmann's yeast, 2 oz. salt, 12 oz. butter, 14 oz. sugar, 1 pint of yolks.

When this dough is ready for use roll some butter into it. Let it lay for some time. Roll it into a sheet. Cut out rings and bake them on pans.

83. FRENCH PASTRY.

4 Pfund vom besten Weizenmehl werden mit 2 Unzen Schmalz, 2 Unzen Cream of Tartar und Wasser zu einem weichen Teig gut verschlagen. Dann verarbeite man 2 Pfd. Mehl und 6. Pfd. guter zäher Butter zusammen; dann schlägt man die Butter in den Teig, rollt ihn aus, schlägt ihn doppelt zusammen und läßt ihn 20 Minuten an einem Platz ruhen. Dieses Verfahren wiederhole man alle 20 Minuten noch 5 mal, immmer darauf achtend, daß der Teig keine Haupt bekommt. Danach ist derselbe fertig und man kann ihn nach Belieben aufbewahren und verarbeiten.

Dieser Teig eignet sich besonders für schöne Pasteten.

Take 4 lbs. of the best pastry flour. Mix with 2 oz. of lard 2 oz. of cream of tartar and water. Beat well into a soft dough. Mix in another dish 2 lbs. of flour and 6 lbs. of best butter. Add this to the dough. Roll into a sheet, double up and let lay for 20 minutes.

Repeat this five times every 20 minutes. Be careful that the dough does not form a skin. It is ready for use now. Especially suitable for fine patties.

84. FRENCH PASTRY.

Zu dieſem Paſtry nimmt man 6 Pfd. Mehl, ½ Pfd. Schmalz, Waſſer und macht einen ſchlanken Teig. Hierauf verarbeite man 4 Pfund Cottolene und 2 Pfund Schmalz zuſammen, ſchlägt ſelbiges in den Teig ein und gibt die gleiche Behandlung wie im vorhergehenden Recept.

Use for this pastry 6 lbs. of flour, ½ lb. of lard, water. Mix into a soft dough. In another bowl mix 4 lbs. of cottalene and 2 lbs. of lard. Add this to dough. Then proceed as in No. 83.

85. FUERSTEN KUCHEN (Home-made).

½ Pfund Zucker, ½ Pfund Butter, 8 Eier, 4 Unzen Citronat und Citronenſchale, 4 Unzen Sultana-Roſinen, ½ Pfund Mehl, Arrack Extrakt.

Butter und Zucker werden ſchaumig gerührt, nach und nach die Eier hinein, Arrack und zuletzt das Mehl und was ſonſt dazu gehört. Das Ganze wird in einer gut geſchmierten Form langſam gebacken.

½ lb. sugar ½ lb. butter, 8 eggs, 4 oz. citron and lemon peel, 4 oz. Sultana raisins, ½ lb. flour, arrack flavor.

Beat butter and sugar till foamy, add the eggs gradually, then the flavor, and at last the flour and other ingredients. Bake slowly in a well-greased pan.

86. FUERSTEN BREAD.

1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, 10 Eier, ½ Pfund halbe Mandeln, ½ Pfund Citronenſchale.

Butter und Eier werden ſehr ſchaumig gerührt, dann kommt Mehl und die halben Mandeln hinzu, füllt das Ganze in lange Formen und backt es mittelmäßig.

Nach dem Erkalten wird es in Scheiben geſchnitten und geröſtet.

1 lb. sugar, 1 lb. flour, 10 eggs, ½ lb. almonds, ½ lemon rind.

Beat the butter and eggs till very foamy, add the flour and almonds sliced in half. Put in long pans and bake in medium oven.

When cooled off, cut in slices and toast.

87. FRUIT TARTLETTES.

Lege mit Mürbeteig Förmchen aus, fülle dieſelben auf mit Bohnen oder Erbſen und backe ſie hellgelb; dann nimmt man die Erbſen heraus und fülle ſie mit irgend einer gekochten Frucht auf.

Cover small molds with shortened dough Fill them with beans or peas and bake till of a light brown color. Take the peas out and fill with any kind of fruit preserves.

88. FRENCH FRUIT.

Siehe Candied Fruit im letzten Teil des Buches.

See Candied Fruit in last part of book.

89. NEW ENGLAND RACE LOAVES.

1 Quart Milch, ½ Pfund Zucker, ¾ Pfund Butter, 2 Unzen Fleiſchmanns Yeaſt, 6 Eiweiß.

Mache von dieſer Miſchung ein ſchlanken Teig und laſſe ihn über Nacht ſtehen. Am nächſten Morgen kommt hinzu: ½ Pfund Butter, 4 Unzen Zucker, 1 Unze Yeaſt, ½ Pt. gekochte Milch, 1½ Pfd. Roſinen, 2 abgeriebene Muskatnüſſe, ½ Pfd. Citronat. ½ Pfd. Orangenſchale, genug Mehl zu einem mittelmäßigen Teig. Wenn der Teig fertig iſt, laſſe ihn eine Stunde gehen. Dann fülle ½ Pfd. oder 1 Pfund in runde Formen aus und backe bei kaltem Ofen. Wenn erkaltet, kommt folgende Glaſur darauf: 1 Eiweiß, ½ Pint Milch und ſoviel XXXX Zucker, bis die Maſſe mittelſteif iſt. Nun ſtreiche die Glaſur mit der Form gleich und ſchneide erſt dann aus der Form, wenn er verkauft wird.

1 qt. milk, ½ lb. sugar, ¾ lb. butter, 2 oz. Fleischmann's yeast, 6 whites of eggs.

Prepare of above a soft dough. Let it stand over night. Add the following morning: ½ lb. of butter, 4 oz. of sugar, 1 oz. of yeast, ½ pt. of boiled milk, 1½ lb. of raisins, 2 grated nutmegs, ½ lb. citron, ½ lb. orange peel, enough flour for a medium dough. When the mixture is ready, set to rise for 1 hour. Put ½ lb. or 1 lb. into a round tin and bake in moderate oven. When cold,cover with following frosting: 1 white of egg, ½ pint of milk and enough XXXX sugar to make the mixture quite stiff. Cover the forms evenly with this frosting. Cut out nicely when sold.

90. FRUIT TORTE.

1 Pfund Zucker, 3 Eier, 12 Eigelb, 4 Unzen Mehl, 12 Unzen geſchnittene French Fruit, 6 Eiweiß, Citronen-Extrakt.

Zucker, 3 ganz Eier und 3 Eigelb werden ſchaumig gerührt, dann ſechs Eiweiß zu Schnee geſchlagen und mit Mehl und Frucht unter die Maſſen gerührt, dann langſam gebacken.

1 lb. sugar, 3 eggs, 12 yolks, 4 oz. flour, 12 oz. cut French fruit, 6 whites of eggs, lemon flavor.

Beat foamy the sugar, 3 whole eggs and 3 yolks. Make a froth of 6 whites. Add this with the flour and the fruit to mixture and bake slowly.

91. GINGER SNAPS.

1 Pfund Zucker, 1½ Pfund Butter, 4 Pfund Mehl, 1 Pint Molaſſes, 1 Pint Waſſer, ¾ Unz. Soda.

Werden mit einem viereckig gezackten Ausſtecher ausgeſtochen und in nicht ganz kaltem Ofen gebacken.

1 lb. sugar, 1½ lbs. butter, 4 lbs. of flour, 1 pint molasses, 1 pint of water, ¾ oz. of soda.

Make small cakes with four-cornered cutter and bake in slightly warm oven.

92. GINGER SNAPS.

1 Quart Molaſſes, 1 Pint Waſſer, 2 Unzen Soda, 2½ Pfund Zu-

1 qt. molasses, 1 pint water, 2 oz. soda, 2½ lbs. sugar, 1 lb.

cker, 1 Pfund 2 Unzen Schmalz, 6½ Pfund Mehl, alle Gewürze.

Behandlung wie vorhergehend.

2 oz. lard, 6½ lbs. flour, spices.

Same as above.

93. GINGER NUTS.

1 Quart Molaſſes, ½ Pt. Waſſer, 1 Pfund Schmalz, 1½ Unzen Soda, 3½ Pfund Cakemehl, 4 Unzen Perlmehl, 4 Unzen granulirten Zucker, alle Gewürze.

Wird in nußgroßen Ballen in granulirten Zucker getaucht, auf geſchmierte und bemehlte Pfannen geſetzt, und in heißem Ofen gebacken.

1 qt. molasses, ½ pint water, 1 lb. lard, 1½ oz. soda, 3½ lbs. cake flour, 4 oz. pearl flour, 4 oz. granulated sugar, allspices.

Make round as large as a nut. Put them in granulated sugar, lay on greased and dusted pan and bake in a hot oven.

94. GINGER NUTS.

1 Quart Molaſſes, ½ Pint Waſſer, ½ Pfund Zucker, 1 Pfund Schmalz, 2 Unzen Soda, 4 Pfund Mehl, alle Gewürze.

Behandelt wie vorhergehend.

1 qt. molasses, ½ pint water, ½ lb. sugar, 1 lb. lard, 2 oz. soda, 4 lbs. flour, allspices.

Same as No. 93.

95. GINGER BREAD (Home-made).

1 Pfund Zucker, 1 Pfd. Schmalz, 2 Unzen Soda, 8 Eier, 1 Quart Molaſſes, 1 Quart Milch, 4½ Pfd. Mehl.

Miſche Zucker und Schmalz zuſammen, tue Eier und Molaſſes dazu, dann Milch und Soda und zuletzt das Mehl.

Würze mit Vanilla und Ginger.

1 lb. sugar, 1 lb. lard, 2 oz. soda, 8 eggs, 1 qt. molasses, 1 qt. milk, 4½ lbs. flour.

Mix the sugar and the lard. Next add the eggs and the molasses, then milk and soda, and finally the flour.

Spice with vanilla and ginger.

96. GOLD CAKE (Home-made).

1¼ Pfund Zucker, 1 PfundButter, 1 Pint Milch, 1 Pint Eigelb, 1¾ Pfund Mehl, 1 Unze Backpulver, Citronen-Extrakt und Mace.

Butter und Zucker werden zuſammen gerieben, dann Eigelb und Milch dazugetan, zuletzt Mehl und Backpulver dazu gemiſcht. Das gibt ſechs 20 Cents Cakes.

1¼ lbs. sugar, 1 lb. butter, 1 pint milk, 1 pint yolks, 1¾ lbs. flour, 1 oz. baking powder, lemon flavor and mace.

Cream the butter and the sugar, add the yolks, milk, flour and baking powder. This quantity is enough for six 20-cent cakes.

97. GERMAN ALMOND RINGS. (Very Fine.)

Man nehme ein Stück French Kaffee-Ringteig, je 1 Pfund, 6 Unz. Butter, und rolle dasselbe über wie Kaffeeringe. Nachdem die Stücke eine kurze Zeit geruht haben, rolle man dieselben lang und dünn aus und fülle sie mit folgender Füllung: 2 Pfund Bröfel, 1 Pfund Zimmtzucker, 1 Pfund Rosinen, 1 Pfund Corinthen, ½ Pfund Citronat, ½ Pfund Citronen- und Orangen-Schalen, 1 Citronenrinde, 1 Pfund geröstete Haselnüsse, Rum und Wasser für eine trockene Füllung. Dann rolle sie auf und bringe sie schön rund auf eine Pfanne. Nach dem backen werden sie glasiert und mit geschnittenen Mandeln bestreut.

Take a piece of coffee-ring dough, 1 lb. 6 oz. butter and roll over like coffee rings. After allowing this to lay for some time, roll it out lengthwise and thin and fill with the following filling:

2 lbs. of crumbs.
1 lb. cinnamon, sugar.
1 lb. raisins.
1 lb. currants.
½ lb. citron.
½ lemon and orange peel, 1 lemon rind, 1 lb. roasted hazelnuts, rum and water for a dry filling. Then roll them up and form nice and round on a pan. After baking, they should be glazed and sprinkled with crushed almonds.

98. GERMAN FRANCHIPAN RINGS (Home-made).

Paftry wird ſtückweiſe ausgerollt wie vorhergehend, dann fülle ſie mit folgender Füllung:

1 Pfd. Mandelmaſſe, ¼ Pfund geſchmolzene Butter, 4 Eier, ¼ Pfund Mehl, ½ Pint Milch, 1¼ Pfund Zucker, Vanilla Flavour.

Wird rund auf Pfannen geſetzt und ſofort gebacken. Nach dem backen werden ſie glaſiert und mit roten Kirſchen belegt.

Pastry should be rolled out in parts, as in foregoing recipe, then fill as follows:

1 lb. almond paste, 1¼ lbs. sugar, ¼ lb. melted butter, 4 eggs, ¼ lb flour, ½ pint milk, vanilla flavor. Lay on a pan, nice and round. Bake at once and glaze. Put cherries on top.

99. GENUINE FRIED CAKES.

½ Pfund Zucker, 4 Unzen Butter, 4 Eier, 1¼ Unzen Backpulver, Vanilla Flavor, 2 Pfund Mehl und 1 Pint Milch.

Butter, Zucker und Eier werden zuſammen verrührt, dann gibt man das Mehl und Backpulver hinzu, worauf man das Ganze aufwirft wie Piecruſt; zuletzt kommt die Milch hinein. (Der Teig darf nicht zäh werden.) Nachdem wird der Teig ausgerollt, ausgeſtochen und in heißem Fett hellgelb gebacken.

½ lb. sugar, 4 oz. butter, 4 eggs, 1¼ oz. baking powder, vanilla flavor, 2 lbs. flour and 1 pint milk.

Beat together the butter, sugar and eggs. Add flour and baking powder and mix like a piecrust. Add the milk last (the dough must not become tough). Roll out the dough, cut in forms and fry in hot lard; fry a light brown.

100. GEDULD BISCUIT.

24 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dazu 2 Pfund Zucker; wenn sehr steif, werden 2 Pfund Mehl dazu gemischt, mit einer Ladyfingertub auf Pfannen in verschiedenen Dessins dressiert, trocknen gelassen und in kaltem Ofen gebacken.

Beat the whites of 24 eggs into a stiff froth, add 2 lbs. of sugar. When very stiff, add 2 lbs. of flour. Lay on pans with a lady-finger tube in different shapes; allow it to dry, and bake in cold oven.

101. GEDULD BISCUIT.

10 Eiweiß, 1 Pfund Zucker, das ganze etwas leicht reiben ¾ Pfund Mehl dazu rühren. Wird wie oben behandelt.

The whites of 10 eggs, 1 lb. sugar; mix lightly, stir in ¾ lb. flour and proceed as above.

102. GEWUERZ RINGE.

2 Pfund Bröfel, ½ Pfund Zucker, 2 Unzen Butter, 6 Eier, ½ Pt. Molasses, 1 Pfd. Mehl, ½ Unze Ammonia, ein wenig Zimmt.

Werden mit einem runden Stecher ausgestochen, und bei mäßiger Hitze gebacken.

2 lbs. of crumbs, ½ lb. of sugar, 2 oz. butter, 6 eggs, ½ pint molasses, 1 lb. flour, ½ oz. ammonia, a little cinnamon.

Cut out with a round cutter and bake in a moderate oven.

103. GOLDEN ROD CAKES.

1 Pfund Zucker, 9 Unzen Butter, 15 Eier, ¼ Unze Soda, 1 Unze Cream of Tartar, 1 Pfd. 2 Unzen Mehl, Zitronen Flavor.

Werden in dreieckigen, langen Pfannen bei offener Tür und mäßiger Hitze gebacken.

1 lb. of sugar, 9 oz. of butter, 15 eggs, ¼ oz. soda, 1 oz. cream of tartar, 1 lb. 2 oz. flour, lemon flavor.

Bake in three-cornered pans in a moderate oven with open door.

104. GOLDEN ROD CAKES.

1½ Pfd. Zucker, 1 Pfund Butter und Schmalz, 1¼ Pint Eier, ¼ Unze Soda, ½ Unze Cream of Tartar, ½ Pint Milch, 2 Pfund Mehl, Zitronen Flavor.

Behandlung wie vorhergehend.

1½ lbs. sugar, 1 lb. butter and lard, 1¼ pint eggs, ¼ oz. soda, ½ oz. cream of tartar or 1 oz. baking powder, ½ pint milk, 2 lbs. flour, lemon flavor.

Same as above.

105. GOLDEN ROD CAKES.

2 Pfd. Zucker, ¾ Pfd. Schmalz, ½ Pint Eigelb, ¼ Unze Soda, ¾ Unze Cream of Tartar, 1½ Pint Milch, 2 Pfd. Cake Mehl, Vanilla Flavor.

2 lbs. sugar, ¾ lb. lard, ½ pint yolks, ¼ oz. soda, ¾ oz. cream of tartar, 1½ pints milk, 2 lbs. cake flour, vanilla flavor.

106. GRAND DUCHESS CAKE.

2½ Pfund pulverisirter Zucker, 1 Quart Milch, 2 Unzen Backpulver, Vanilla Flavor, 4 Pfd. Mehl, 16 Eier, 1½ Pfund Butter.

Butter und Zucker werden zusammen gerieben, dann kommen Eier und Milch hinzu und zuletzt Mehl und Backpulver. Die Cakes werden 12 Unzen abgewogen und in ovalen Formen, die mit gezacktem Papier ausgelegt sind, langsam gebacken. Dieses gibt fünfzehn 15-Cents Cakes.

2½ lbs. powdered sugar, 1 qt. milk, 2 oz. baking powder, vanilla flavor, 4 lbs. flour, 16 eggs, 1½ lbs. butter.

Cream the butter and sugar, add eggs, milk and then flour and baking powder. Weigh out portions of 12 oz. and put in oval moulds. Lay out with fancy paper. This is enough dough for fifteen 15-cent cakes.

107. GERMAN HONEY CAKE.

2½ Pfund granulirter Zucker, 2 Quart Honig, 7 Eier, 1 Unze Ammonia.

Man läßt Honig und Zucker aufkochen, dann mischt man soviel Mehl daran, daß es ein schlanker Teig wird. Wenn er erkaltet ist, mischt man Eier und Ammonia dazu und noch soviel Mehl, daß er sich aufrollen läßt. Man kann davon viereckige oder runde Stücke ausstechen, die bei mäßiger Hitze gebacken werden.

2½ lbs. granulated sugar, 2 qts. honey, 7 eggs, 1 oz. ammonia.

Bring honey and sugar to a boil, add enough flour to make a soft dough. When cooled off, add eggs, ammonia and more flour to the mixture; make stiff enough to roll. Make of this mixture either four-cornered or round pieces. Bake with moderate oven.

108. GESUNDHEITS KUCHEN (Health Food).

45 Eier, das weiße davon zu Schnee geschlagen, dazu 3 Pfund Zucker, wenn ausgeschlagen die 45 Eigelb dazu rühren, dazu ¾ Pfd. Mehl, ¾ Pfund Kornstärke und ¾ Unzen Cream of Tartar aufmischen. Wird in mit ausgezacktem Papier ausgelegten Angel Cake Formen langsam gebacken.

Take 45 eggs, beat the whites into froth, adding gradually 3 lbs. of sugar. When froth is stiff, add the 45 yolks, ¾ lb. of flour, ¾ lb. cornstarch and ¾ oz. cream of tartar. Bake slowly in angel cake pans. Lay out with fancy paper.

109. GRIES TORTE.

12 Unzen Zucker, 8 Unzen Mandelmasse, Saft von 2 Citronen, 1 Citronenschale, ¼ Pfund Farina, 8 Eigelb.

Almondpaste, Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, dann kommt der Schnee von 8 Eiern, Gries und alles was dazu gehört unter die Masse, wird in eine Form gefüllt und langsam gebacken.

12 oz. sugar, 8 oz. almond paste, juice of 2 lemons, 1 lemon rind, ¼ lb. farina, 8 yolks.

Beat the almond paste, yolks of eggs and sugar to a froth, add the froth of eight eggs, the farina and all the other ingredients. Fill into a form and bake slowly.

110. HOBEL SPANE.

8 Eiweiß zu Schnee ſchlagen, dazu ½ Pfund Zucker und zuletzt ½ Pfund Mehl, werden auf Blechen in 6zöll. langen Streifen treſſiert, ſchwach abgebacken und hierauf auf Hölzer gerollt.

Beat the whites of 8 eggs, add ½ lb. sugar; finally add ½ lb. flour; lay on pans in strips 6 inches in length. Bake delicately and then roll on wood sticks.

111. HAMBURGER MARZIPAN BREAD.

1 Pfund Almondpaſte und 12 Unzen granulirter Zucker, werden mit Waſſer zu einem ziemlich feſten Teig angemacht. Daraus werden verſchiedene Brotſachen geformt, auf ein mit Papier belegtes Blech über Nacht ſtehen gelaſſen, und den nächſten Tag bei friſcher Hitze abgeflämmt.

1 lb. almond paste and 12 oz. granulated sugar should be mixed with water into a pretty stiff dough; mould into different kinds of breads; lay on a tin lined with paper and allow to stand over night. The next day bake with a fresh heat.

112. HAZELNUT TORTE.

12 Unzen Zucker, 1 Pfd. Haſelnüſſe (fein zerhackt), 12 Eier, ¼ Pfund Mehl.

Wenn die Böden von obiger Maſſe fertig gebacken ſind und erkaltet, ſchneidet man ſie in der Mitte durch. Auf dem Boden ſtellt man einen 2-Finger dicken Streifen von Jellyrollboden aufrecht bis zum äußerſten Rande, dann füllt man mit Schlagſahne die mit Nüſſen vermiſcht iſt, legt den Deckel darauf und glaſiert die Torte mit weißer Glaſur. Obendrauf kann man 16 Nüſſe legen.

12 oz. sugar, 1 lb. hazel nuts (chopped fine), 12 eggs, ¼ lb. flour.

After the above mixture is baked in round shape and cold, cut in two equal parts, on the lower layer lay a strip two fingers thick of jelly-roll sheet to the very edge, set upright, fill this with whipped cream into which nuts have been mixed. Add the top layer and glaze with a white frosting. Nuts can be used on top.

113. HAZELNUT PETIT FOUR.

Man carameliert ſchöne, weiße Haſelnüſſe,darauf rolle ein Stück grünen Marzipan aus, ſteche mit einem gezackten Ring Plätzchen aus, in der Größe von ½ Dollarſtücke, macht ſie naß und ſchlägt 3 carmamelirte Nüſſe gleichmäßig darin ein.

Sugar glaze. White hazel nuts. Roll out a piece of green Marzipan, cut into forms with a scalloped cutter the size of a half-dollar; moisten them and add 3 nuts evenly.

114. HERZOGIN TORTE.

Rolle 4 Mürbteigböden aus in der Größe einer beliebigen Torte;

Make four lower crusts of shortening dough the size of a

backe dieſelben ſchön hellgelb. Nach dem Erkalten tränke ſie mit Malagawein, beſtreiche ſie mit Aprikoſenmarmalade und ſetze ſie aufeinander, mit Chocolade glaſiert und decorirt.

favorite layer; bake a light brown. When cold, saturate in Malaga wine, cover with apricot marmalade; lay over each other, cover and decorate with a chocolate frosting.

115. HUTZEL BREAD (Home-made).

10 Pfund getrocknete Birnen (Hutzeln) werden gewaſchen und weich gekocht, dann ſchneidet man Butzen und Stiele ab und zerſchneidet die Hutzeln in 2—3 Teile. 3 Pfund getrocknete Pflaumen werden weichgekocht, die Steine ausgenommen und zu den Hutzeln getan. Ferner kommt dazu 3½ Pfund Roſinen. Corinthen und geſchnittene Feigen, 1 Pfd. Nüſſe, 1½ Pfund weiße Mandeln, ½ Unze Ginger, ½ Unze Anis, ¼ Unze Pfeffer, Muskatnuß, ½ Pfd. Citronat, ¼ Pfund Pomeranzenſchale und 2 Pfund Schwarzbrotteig. (Die Nüſſe und Feigen ſollen über Nacht in Kirſchwaſſer eingeweicht werden). Das ganze wird zuſammen verarbeitet, jedoch mit Vorſicht, damit die Früchte ganz bleiben. Nun rolle man Stücke Brotteig aus und ſchlage obige Maſſe hinein und zwar ſo, daß der Schluß nach unten kommt. Jetzt laſſe man gut aufgehen, ſteche mit einer Gabel und backe bei gewöhnlicher Hitze. Je älter das Brot wird, deſto beſſer ſchmeckt es.

10 lbs. dried pears, wash and boil till tender, remove the core and stems, divide into 2 or 3 parts, boil 3 lbs. of dried plums till tender, remove stones and add to the pairs; also add 3½ lbs. raisins, currants and sliced figs, 1 lb. nuts, 1¼ lbs. white almonds, ½ oz. ginger, ½ oz. anise, ¼ oz. pepper, nutmeg, ½ lb. citron, ¼ lb. orange peel and 2 lbs. of black bread dough. (The figs and nuts should be soaked in cherry water over night.) All should be mixed together with great care so as not to crush the fruit. Now roll out pieces of bread dough, fill with the above mixture so as to have the closing come below. Allow it to rise well, pierce with a fork and bake in the usual heat. The older this bread is, the better.

116. HUNDERT JAEHRIGE TORTE.

¼ Pfund Zucker, ½ Pfund Butter, 6 Eigelb, 1 Citronenſchale, ¼ Pfund kleine Trauben, 6 Eiweiß, 1 Pfund Mehl.

Butter, Zucker und Eigelb werden ſchaumig gerührt, dann mit dem Schnee und 6 Eiweiß, Mehl und Trauben untereinander meliert, in eine Tortenform gegeben und langſam gebacken.

¼ lb. sugar, ½ lb. butter, 6 yolks, 1 lemon rind, ¼ lb. small grapes, 6 whites of eggs, 1 lb. of flour.

Beat the butter, sugar and yolks into a froth, then mix with the froth of the whites of 6 eggs, flour and grapes. Put into a pastry pan and bake slowly.

117. JUMBLES.

1 Pfd. Zucker, 14 Unzen Butter, 5 Eier, ¼ Pint Milch, ¼ Unze Soda, ½ Unze Cream of Tartar, oder 1 Unze Baking Powder, 2 Pfund 2 Unzen Mehl, Vanilla Flavor, ein wenig Mace.

Werden mit der Sterntub rund auf Pfannen dreſſiert, und bei heißem Ofen gebacken.

1 lb. sugar 14 oz. butter, 5 eggs, ½ pint milk, ¼ oz. soda, ½ oz. cream of tartar or 1 oz. baking powder, 2 lbs. 2 oz. flour, vanilla flavor, a little mace.

Lay on greased and dusted pans with a star tube and bake in a hot oven.

118. JUMBLES.

4 Pfund Zucker, 3 Pfund Butter, 10 Pfund Mehl, 2½ Pint Milch, 1¼ Unze Soda, 2½ Unzen Cream of Tartar, oder 4½ Unzen Baking Powder, 25 Eier, Vanilla Flavor.

Zubereitung wie oben.

4 lbs. sugar, 3 lbs. butter, 10 lbs. flour, 2½ pints milk, 1¼ oz. soda, 2½ oz. cream of tartar or 4½ oz. baking powder, 25 eggs, vanilla flavor.

Prepare as above.

119. JELLY ROLL.

1 Pfund Zucker, 4 Unzen Butter, 14 Eier, 1 Pfund Mehl, 1 Unze Backpulver.

Wird alles zuſammen verrieben. Gibt zwei Pfannen.

1 lb. sugar, 4 oz. butter, 14 eggs, 1 lb. flour, 1 oz. baking powder.

Mix all together. This will make two pans.

120. JELLY ROLL.

1 Pfund Zucker, 2 Unzen Butter, 5 Eier, ½ Pint Milch ¼ Unze Soda, ½ Unze Cream of Tartar, 1¼ Pfund Mehl.

Gibt eine Pfanne.

1 lb. sugar, 2 oz. butter, 5 eggs, ½ pint milk, ¼ oz. soda, ½ oz. cream of tartar, 1¼ lbs. flour.

Will make one pan.

121. JELLY AND LEMON TARTLETTES.

Förmchen werden mit Blätterteig ausgelegt, mit Citronencream oder Jelly gefüllt und gebacken.

Cover molds with puff paste filled with lemon cream or jelly and bake.

122. INDIANA TORTE.

Man backe eine gewöhnliche Mandeltorte, jedoch nur halb ſo hoch. Nachdem dieſelbe erkaltet iſt, beſtreiche man ſie mit Strawberry Merenguemaſſe, verziert ſie mit derſelben Maſſe und flämmt ſie ab.

Bake a usual almond tart, but only half the height; when cold, cover with a strawberry meringue; decorate with the same and flame.

123. ITALIAN TORTE.

Man nehme eine Chocoladentortenmaſſe, gibt aber, anſtatt aufgelöſten Cocoa, ganze Chocolade hinein.

Nachdem die Torte gebacken, ſchneide ſie in der Mitte durch und fülle dieſelbe mit Nußcream, den man von geröſteten Nüſſen hergeſtellt. Die Torte wird weiß glaſiert und oben drauf marmoriert.

Use a chocolate tart mass, but add instead of dissolved cocoa, whole chocolate. Bake and cut through the middle, fill with a nut cream which is prepared with roasted nuts. Cover with a white frosting and decorate.

124. KAESE STANGEN.

Unter Blätterteig - Abfall wird geriebener Parmoſankäſe gemiſcht, ausgerollt, in Streifen geſchnitten und 5 Zoll lang aufgerollt. Hierauf eine zeitlang ſtehen gelaſſen und gebacken.

Mix grated Parmosan cheese with a left-over puff paste, roll out, cut in strips and roll up 5 inches in length. Allow this to stand for some time, and bake.

125. KAISER KUCHEN.

12 Unzen Zucker, 12 Unzen gehackte Mandeln, 4 Unzen Butter, 3 Unzen kleine Trauben, 3 Unzen Roſinen, 6 Unzen Citronat, Citronen und Orangen Schalen, ½ Pfund Brodbröſel, 8 Eier.

Butter Eier und Zucker werden gut ſchaumig gerührt, zu letzt wird alles mit dem Schnee von 8 Eiern vermiſcht in eine Form getan und langſam gebacken.

12 oz. sugar, 12 oz. chopped almonds, 4 oz. butter, 3 oz. small grapes, 3 oz. raisins, 6 oz. citron, lemon and orange peel, ½ lb. bread crumbs, 8 eggs.

Beat to a good froth the butter, eggs and sugar. Add this to the froth of 8 eggs, put in a form and bake slowly.

126. KASTANIEN TORTE.

1 Pfund 2 Unzen Kaſtanien, 6 Unzen Zucker, 15 Eier, 2 Unzen Mehl, Vanilla Flavor.

Die Kaſtanien werden geröſtet und durchpaſſiert. Hierauf mit Zucker und Eigelb ſchaumig rühren.

Dann wird das Eiweiß geſchlagen und alles zuſammen mit Mehl darunter gerührt. Darauf werden 2—3 Böden auf Papier geſtrichen, flott gebacken und nachher mit irgend einer Marmelade zuſammengeſetzt.

1 lb. 2 oz. chestnuts, 6 oz. sugar, 15 eggs, 2 oz. flour, vanilla flavor.

Roast the chestnuts, then grate them, add sugar and yolks and beat to a froth. Then beat the whites of eggs, add flour and mix all together. Make 2 or 3 round layers on paper, bake flat and put together with some kind of marmalade.

127. KASTANIEN PETTITFOUR.

Von Butterteig No. 28 werden kleine runde Plätzchen und Halbmöndchen ausgestochen und leicht gebacken.

Nun passiert man eingemachte Kastanien (Maroons) durch, vermische mit ein wenig süßer Butter und XXXX - Zucker und streiche selbiges auf die Mürbteigsachen.

Nachher werden sie in verschiedenen Farben glasiert und ein kleines Stückchen Frenchfruit darauf gelegt.

From butter-cake dough No. 28 cut out small round forms and half-moons, bake lightly, grate some canned maroons and mix with a little sweet butter and XXXX sugar and cover the pastry with this.

Frost with different colors of frosting and lay a small piece of French fruit on the top.

128. KING TORTE.

4 Unzen Butter, 4 Unzen Mehl, 4 Unzen Zucker, 4 Eier, ½ Citronenrind, 4 Unzen Rosinen, 4 Unzen Corinthen, 4 Unzen gehackte Mandeln.

4 Unzen Butter werden in Mehl gehackt, dann kommen Rosinen, Corinthen und Mandeln hinzu. Das Eiweiß schlägt man zu Schnee und rühre Eigelb und Zucker dazu. Zuletzt mische man alle zusammen und fülle eine mit Blätterteig ausgelegte Tortenform ¾ voll und backe bei langsamer Hitze.

4 oz. butter, 4 oz. flour, 4 oz. sugar, 4 eggs, ½ lemon rind, 4 oz. raisins, 4 oz. currants, 4 oz. chopped almonds.

Chop 4 oz. butter with flour, add raisins, currants and almonds. Beat the white of eggs to a stiff froth, add the yolks and sugar. Mix all together and fill into forms, lay out with puff paste, ¾ full. Bake in a moderate oven.

129. KING TARTLETTES.

Lege kleine Förmchen mit Blätterteig aus und tue ein wenig Marmelade hinein. Hierauf fülle man dieselben mit der vorhergehenden Masse, lege zwei Streifen Blätterteig, über kreuz darauf, bestreiche mit Ei und backe langsam.

Prepare small forms of puff paste and put in a little marmalade. Then fill with above mixture, lay 2 strips of puff paste over the top, lengthwise; glaze with egg and bake slowly.

130. LADY CAKE.

1 Pfund Zucker, ¾ Pfund Butter ausgewaschen, 1 Pint Eiweiß. Butter und Zucker werden gut leicht gerieben, dann das Eiweiß langsam dazu gerieben; zuletzt

1 lb. sugar, ¾ lb. butter, washed, 1 pint white of egg, mix with the butter and sugar lightly; slowly add the white of egg, then add 1 lb 2 oz.

1 Pfund 2 Unzen Mehl und ½ Unze Backpulver dazugemiſcht.

Wird in einer ſchmalen Poundcake Pfanne in kaltem Ofen, bei offener Tür und „Damper" gebacken.

flour and ½ oz. baking powder, mixed. Bake in a narrow pound cake pan in a cold oven; open door and damper.

131. LADY FINGER (Cold).

15 Eiweiß werden zu einer ſehr ſteifen Maſſe geſchlagen, dann 1 Pfund Zucker und Eigelb darunter gerührt und das Ganze mit 1 Pfd. Mehl, ½ Unze Backpulver untereinander gemiſcht, auf Papier dreſſiert, mit Zucker beſtreut und heiß gebacken.

Beat the whites of 15 eggs to a stiff froth. Then add 1 lb. sugar and the yolks. Mix the whole with 1 lb. flour, ½ oz. baking powder; lay out on paper. Powder with sugar and bake in a hot oven.

132. LADY FINGER (Warm).

1 Pfund Zucker, 10 Eier und 4 Eigelb wird zuerſt warm und dann kalt geſchlagen bis die Maſſe gut ſteht. Dann kommt Citronenflavor hinein, ſodann wird 1 Pfd. Mehl mit ein wenig Backpulver leicht darunter gerührt.

Weitere Behandlung wie vorhergehend.

Beat 1 lb. sugar, 10 eggs and 4 yolks until warm, then beat until cold and stiff (must stand well). Add lemon flavor, mix a little baking powder with 1 lb. flour and stir all together, then follow above recipe.

133. LEMON TWIST.

10 Unzen Zucker, 6 Unzen Butter, 3 Eier, ½ Unze Soda, 1 Unze Cream of Tartar, oder 1¾ Unze Packing Powder, 2¼ Pfund Mehl, 1 Citronenrinde und Saft.

Aus obiger Miſchung mache einen Mürbteig und breche 81—84 Teile davon aus.

Dann werden je 3 und 3 Teile zu Zöpfchen geflochten, eine halbe Stunde ſtehen gelaſſen, 2 mal mit Ei beſtrichen, etwas Nüſſe oben drauf geſtreut und bei mäſſiger Hitze ſchön gelb gebacken.

10 oz. sugar, 6 oz. butter, 3 eggs, ½ oz. soda, 1 oz. cream of tartar or 1¾ oz. baking powder, 2¼ lbs. flour, 1 lemon rind and juice.

From the above mixture make a dough of shortening, divide into 81 to 84 parts, roll lengthwise; then use three lengths for each braid and braid them. Let them lay for ½ hour, glaze twice with egg, top with nuts. Bake in a moderate oven a light brown.

134. LEMON SNAPS.

4 Pfund Zucker, 2 Pfund Butter, 10 Eier, 2 Unzen Ammonia, 1 Pint Milch, 6 Pfund Mehl, ſtarkes Citronen Flavor.

4 lbs. sugar, 2 lbs. butter, 10 eggs, 2 oz. ammonia, 1 pint milk, 6 lbs. flour, strong lemon flavor.

Butter und Zucker werden gerieben, nach und nach die Eier dazugetan, dann Milch und Ammonia und miſche alles zuſammen mit dem Mehl auf.

Hierauf rolle den Teig auf der Bench aus, ſteche runde Plätzchen aus, lege auf leicht geſchmierte Pfannen und backe bei mäßiger Hitze.

Rub together well the butter and sugar, slowly add the eggs, then the milk and ammonia. Mix all together with the flour.

Roll the dough out on the bench, cut small round forms, put on lightly greased pan and bake in moderate oven.

135. LEMON SNAPS.

1 Pfund Butter und Schmalz, 1½ Pfund Zucker, 5 Eier, 1 Pint Milch, 3 Pfund Mehl, Citronen Flavor.

Wird behandelt, wie vorhergehend.

1 lb. butter and lard, 1½ lbs. sugar, 5 eggs, 1 pint milk, 3 lbs. flour, lemon flavor.

Follow foregoing recipe.

136. LEMON SNAPS. (Good.)

4 Pfund Zucker, 2 Pfund Butter, 20 Eier, 2 Unzen Ammonia, 6 Pfd. Mehl, Citronen Flavor.

Behandlung wie No. 134.

4 lbs. sugar, 2 lbs. butter, 20 eggs, 2 oz. ammonia, 6 lbs. flour, lemon flavor.

Follow recipe No. 134.

137. LEMON CAKE.

1½ Pfund Zucker, 1 Pfund Butter, 1 Pint Eiweiß, 1 Pint Milch, ½ Unze Soda, 1 Unze Cream of Tartar, oder 3½ Unzen Baking Powder, 2¼ Pfund Mehl, ſtarkes Citronen Flavor.

Dieſe Miſchung wird in Ducheßcakepfannen ausgefüllt, auf jeden Cake werden 3 Streifen Citronat gelegt und bei mäßiger Hitze und offener Tür gebacken.

1½ lbs. sugar, 1 lb. butter, 1 pint whites of eggs, 1 pint milk, ½ oz. soda, 1 oz. cream of tartar or 3½ oz. baking powder, 2¼ lbs. flour, strong lemon flavor.

Fill this mixture in Duchess cake pans. On each cake put three strips of citron and bake in moderate oven with open door.

138. LEMON TORTE.

Mache von Buttercaketeig No. 28 Tortenböden mit gekniffenem Rand und backe ſie hellgelb. Danach fülle dieſelben mit nachſtehendem Cream, verziere obendrauf und ſtelle ſie zum Steifwerden an einen kalten Ort.

Citronen Cream: 1 Pint Kochwein, Saft von 2 Citronen und 1 Orange, 2 Citronenrinden, 12 Unzen Zucker, 1 Unze Kornſtärke, 3 Blätter Gelatine, 4 Eier.

Of butter cake dough No. 28 make crusts, pinch the edge and bake light brown. Now fill the crust with the following cream, decorate the top, set in a cold place to stiffen.

Lemon Cream: 1 pint cook wine, juice of 2 lemons and 1 orange, 2 lemon rinds, 12 oz. sugar, 1 oz. cornstarch, 3 leaves gelatine, 4 eggs.

139. LINZER TORTE.

Lege einen Tortinring bis zum Rand mit Mürbteig aus. Hierauf fülle dieſelben ¾ voll mit irgend einer Marmelade, lege mit Ei beſtrichene Streifen kreuzweiſe darauf und backe bei mäßiger Hitze.

Inside of a tart ring put a layer of dough of shortening up to the edge. Fill it ¾ full of any marmalade. Put strips of dough dipped in egg crosswise over the top, and bake in moderate oven.

140. LINZER TARTLETTES.

Zu dieſen werden von Mürbteig kleine runde Böden ausgeſtochen, mit Rand verſehen und halb gebacken. Darauf kommt Marmelade darauf, Streifen werden darüber gelegt und auf Unterpfannen gebacken.

For this pastry cut from dough with shortening small, round layers; give these an edge and half bake. Now fill in with marmalade, put strips crosswise over the top and finish baking.

141. MOLASSES FRUIT CAKES.

1 Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 8 Eier, 1 Quart Molaſſes, 1 Quart Waſſer, ¼ Unze Soda, 4 Pfund Mehl, 4½ Pfund Roſinen, Corinthen und Citronat zuſammengemiſcht.

Zucker und Butter werden gerührt, dann kommen die Eier hinzu, darauf Molaſſes, Waſſer und Soda, 4 Pfund Mehl. Darnach Roſinen, Corinthen und Citronat.

Dieſe Cakes werden in Rahmen wie Poundcake bei kaltem Ofen gebacken.

1 lb. butter, 1 lb. sugar, 8 eggs, 1 qt. molasses, 1 qt. water, ¼ oz. soda, 4 lbs. flour, 4½ lbs. raisins, currants and citron together.

Cream the sugar and butter, add the eggs, molasses, water and soda, 4 lbs. flour. Then the raisins, currants and citron. Bake in forms like those used for pound cake, in a cold oven.

142. MOLASSES FRUIT CAKES.

1 Quart Molaſſes, 1 Quart Waſſer, 12 Unzen Zucker, 1 Pfund Schmalz, ½ Unze Soda, 5 Pfund Mehl, 4 Pfund Corinthen. 2 Pfund Roſinen, ½ Pfund Citronat, 3 Eier, alle Gewürze.

Behandlung wie oben .

1 qt. molasses, 1 qt. water, 12 oz. sugar, 1 lb. lard, ½ oz. soda, 5 lbs. flour, 4 lbs. currants, 2 lbs, raisins, ½ lb. citron, 3 eggs, allspices.

Same as above.

143. MOLASSES CAKES.

¾ Pfund Schmalz, 4 Unzen Zucker, 1 Quart Molaſſes, 6 Eier, 1 Quart Waſſer, 2 Unzen Soda, 3½ Pfund Mehl, Allſpices.

Wird in kleinen Pfannen in nicht zu heißen Ofen gebacken.

¾ lb. lard, 4 oz. sugar, 1 qt. molasses, 6 eggs, 1 qt. water, 2 oz. soda, 3½ lbs. flour, allspices.

Bake in small pans. Oven must be moderately hot.

144. MOLASSES CAKES.

1 Pfund Zucker, 1 Pfd. Schmalz, 1½ Unzen Soda, 1 Quart Molasses, 1 Quart Waſſer, 4½ Pfund Mehl, alle Gewürze.

Wird wie oben gebacken.

1 lb. sugar, 1 lb. lard, 1½ oz. soda, 1 qt. molasses, 1 qt. water, 4½ lbs. flour, allspices.

Bake as above.

145. MOLASSES CAKES.

1 Quart Molaſſes, 1 Quart Waſſer, ¾ Pfund Schmalz, 1½ Pfund Mehl, 2 Eier, 1½ Unzen Soda, Allſpice.

Behandlung wie No. 143.

1 qt. molasses, 1 qt. water, ¾ lb. lard, 1½ lbs. flour, 2 eggs, 1½ oz. soda, allspices.

Proceed as in No. 143.

146. MOSS COOKIES.

1½ Pfd. brauner Zucker, 1¼ Pfd. Cakebröſel, 12 Unz. Schmalz, ½ Pint Molaſſes, 1 Quart Waſſer, 1½ Unze Soda, 3 Eier, 1 Unze Zimmt, 1 Unze Nelken, ½ Unze Salz, 3½ Pfund Mehl.

Zucker und Schmalz werden gerieben, dann kommen die Eier, Molaſſes und Bröſel hinzu, dann Waſſer und Soda und zuletzt wird das Mehl darunter gemiſcht.

Danach werden runde Cakes davon ausgeſtochen, auf geſchmierte Pfannen geſetzt, mit Waſſericing gewaſchen und in normalem Ofen gebacken.

1½ lbs. brown sugar, 1¼ lbs. cake crumbs, 12 oz. lard, ½ pint molasses, 1 qt. water, 1½ oz. soda, 3 eggs, 1 oz. cinnamon, 1 oz. cloves, ½ oz. salt, 3½ lbs. flour.

Cream the sugar and lard; now add molasses and crumbs. Next add the water and soda, and at last the flour.

With cutter, cut out round cakes, put on greased pans, brush over with a water icing. Bake in moderate oven.

147. MOLASSES SQUARES.

2½ Pfund Cakebröſel, 1½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Schmalz, ¾ Pint Molaſſes, 3 Pint Waſſer oder Milch, 5 Eier, 3 Pfund Mehl, 2 Unzen Soda.

Miſche alles zuſammen und füge noch 1 Pfd. Corinthen hinzu. Dann belege eine große Randpfanne mit Piecruſt und fülle die obige Miſchung hinein.

Backe bei langſamer Hitze.

2½ lbs. cake crumbs, 1½ lbs. sugar, ½ lb. lard, ¾ pint molasses, 3 pints water or milk, 5 eggs, 3 lbs. flour, 2 oz. soda.

Mix all together and add 1 lb. of currants. Cover a large pan with piecrust and fill with the above mixture. Bake in a slow heat.

148. MARBLE ROLLS.

3 Pfund pulveriſierter Zucker, 2 Pfd. Butter, 26 Eier, 1½ Unzen Backpulver, 3¼ Pfund Mehl.

3 lbs. powdered sugar, 2 lbs. butter, 26 eggs, 1½ oz. baking powder, 3¼ lbs. flour.

Reibe wie Poundcake. Dann teile die Mischung in 3 Teile, färbe einen Teil rot, eine chocolade und eine lasse weiß. Dann streiche von jedem Teil auf eine gut beschmierte und mit Papier belegte Pfanne soviel auf, daß es zusammen 1 Zoll hoch wird. Nach dem Backen muß das Aussehen sein wie Marmor. Backe in gutem Ofen. Sofort nach dem Backen nehme das Papier herunter, bestreiche mit gutem Jelly und rolle auf.

Cream as for pound cake, then divide into three parts, color one red, the other chocolate and have one white; then spread enough of each part into a well-greased pan (lined with paper) to make it about 1 inch high. After it is baked, it should look like marble. Bake in a fairly good oven. Remove the paper at once; cover with jelly and roll up at once.

149. MARBLE CAKE.

2½ Pfund Zucker, 1¼ Unzen Butter, 1 Quart süße Milch, 1 Pint Eiweiß, 2 Unzen Backpulver, 3½ Pfund Mehl, Vanilla Flavor.

Reibe Butter und Zucker zusammen, tue nach und nach die Eiweiß dazu, dann Milch, hernach Mehl und Backpulver.

Man nehme ⅓ von der Mischung und färbe es mit Chocolade und tue verschiedene Gewürze dazu. Darnach kommt wieder alles zusammen, wird in eine mit Papier ausgelegte Pfanne getan und langsam gebacken.

2½ lbs. sugar, 1¼ oz. butter, 1 qt. sweet milk, 1 pint whites of eggs, 2 oz. baking powder, 3½ lbs. flour; vanilla flavor.

Cream the butter and flour, slowly add the whites of eggs, then the milk, then the flour and baking powder; color one-half of this mixture with chocolate and add different kinds of spices, then add all together again, spread in a paper-lined pan and bake slowly.

150. MANDEL BROT.

2 Pfund Zucker, 2 Pfund Brösel, 2 Pfund Mehl, 1 Pfund Mandeln, 8 Eier, ½ Pint Milch, ¼ Unze Ammonia und ein wenig Zimmt.—Gibt 5 Stangen.

2 lbs. sugar, 2 lbs. crumbs, 2 lbs. flour, 1 lb. almonds, 8 eggs, ½ pint milk, ¼ oz. ammonia, a little cinnamon. This will make 5 strips.

151. MANDEL SCHNITTEN.

2 Pfund Zucker, 1 Pfund Butter, 1¼ Pfund Mandeln, ½ Unze Ammonia, 10 Eier, ½ Pint Milch, 4 Pfund Mixmehl.

Wird in 5 Stangen auf Pfannen gesetzt, etwas breit gedrückt, mit Ei bestrichen, dann bei mäßiger Hitze gebacken. Nach dem Backen schneide in beliebige 1-Cent Stücke.

2 lbs. sugar, 1 lb. butter, 1¼ lbs. almonds, ½ oz. ammonia, 10 eggs, ½ pint milk, 4 lbs. mixed flour.

Lay in pans in 5 strips, press them flat, brush with egg and bake in moderate oven. After baked, cut in 1c slices.

152. MANDEL ZWIEBACK.

3 Pfund Zucker, 30 Eier werden warm geschlagen und mit 1¼ Pfund Mandeln und 3 Pfund 6 Unzen Mehl gemischt.

Das Ganze gibt 8 Stangen, wird bei offener Tür gebacken.

Wenn kalt geworden, in ½-zoll. dicke Schnitten geteilt, auf Pfannen gesetzt und geröstet.

Beat 3 lbs. of sugar, 30 eggs, until warm. Mix with 1½ lbs. of almonds and 3 lbs. 6 oz. flour. This will make 8 strips. Bake with open door. When cold, cut into ½-inch slices; lay on pans and roast.

153. MACAROONS.

1 Pfd. Mandelmasse und 1 Pfd. Zucker werden mit 7—8 Eiweiß angerührt, muß groß auf mit Papier belegten Pfannen dressiert und bei kaltem Ofen gebacken.

Mix 1 lb. almond paste and 1 lb. sugar with 7 to 8 whites of eggs, lay on pans covered with paper. Bake in cold oven.

154. MACAROONS.

1 Pfd. Mandelmasse, 1¼ Pfd. Zucker, 10 Unzen Pearlmehl werden mit Eiweiß nicht zu weich angerührt, wie vorhergehend auf Papier dressiert und in kaltem Ofen gebacken.

1 lb. of almond paste, 1¼ lbs. sugar, 10 oz. of pearl flour. Mix with whites of eggs (not too thin), lay on paper and bake in cold oven.

155. MACAROON TARTLETTES.

1 Pfund Mandelmasse, 1¾ Pfd. Zucker, 1 Unze Mehl werden mit Eiweiß dünn angerührt.

Die Pfännchen werden zuerst mit Mürbteig ausgelegt, hierauf die Masse eingefüllt, mit schmalen Streifen kreuzweise belegt und bei kaltem Ofen und offener Tür und „Damper" gebacken.

1 lb. almond paste, 1¾ lbs. sugar, 1 oz. flour, should be stirred up thin with the whites of eggs. Line the small pans with shortening, fill with the mixture and put strips over this crosswise. Bake in cold oven with open door and damper.

156. MERINGUE SCHNITTEN.

2 Streifen aus Jellyrollböden 4 Zoll breit, werden mit Meringue 2 Zoll hoch belegt, glatt gestrichen und in kaltem Ofen gebacken. Nach dem Backen schneide in 10c Stücke.

Two strips, 4 inches wide, of jelly roll lining; cover them 2 inches high with meringue smoothly. Bake in cold oven. Afterwards cut in 10c pieces.

157. MANDELBOGEN.

1 Pfund Mandelmasse, 1 Pfund Zucker, ½ Unze Mehl werden mit Eiweiß angerührt wie Macaronenmasse; dann auf Oblaten gestrichen; in Streifen geschnitten von 1 Zoll Breite und 4 Zoll Länge.

Mix 1 lb. almond paste, 1 lb. sugar, ½ oz. of flour with whites of egg, like macaroon mixture; spread on wafer lining cut into strips 1 inch wide and 4 inches long.

158. MACARONEN SCHNITTE.

Eine Pfanne wird mit Mürbteig ganz belegt und etwas abgebacken; dann mit Jelly bestrichen. Darnach werden mit einer Sterntube Streifen aus fester Macaronenmasse darauf dressiert und in kaltem Ofen gebacken.

Cover a pan with shortening, bake lightly; spread with jelly, then lay out with a star tube strips from a firm macaroon paste. Bake in cold oven.

159. MADEIRA CAKE.

2½ Pfd .Zucker, 1½ Pfd. Butter, 18 Eier, 1 Pint Milch, 3 Pfd. Mehl, 1 Unze Cream of Tartar, ½ Unze Soda, oder 2 Unz. Baking Powder.

Butter und Zucker werden gerieben, dann kommen die Eier dazu, danach die Milch mit dem aufgelösten Soda, und zuletzt wird Mehl und Cream of Tartar zugemischt. Backe in Loafcake Pfannen bei mäßiger Hitze.

Nach dem Backen werden die Cakes mit folgender Glasur überstrichen: Weiße Glasur mit feingehackten Kirschen, Feigen und Madeirageschmack.

2½ lbs. sugar, 1½ lbs. butter, 18 eggs, 1 pint milk, 3 lbs. flour, 1 oz. cream of tartar, ½ oz. soda.

Cream the butter and sugar, then add the eggs and then the milk (the soda dissolved in the milk), then the flour with the cream of tartar mixed into it. Bake in loaf cake pans in moderate oven; use frosting with finely chopped cherries, figs and Madeira flavor.

160. MAGDALENEN TORTE.

2 Pfund Butter, 2 Pfd. Zucker, 4 Eier, und 2 Eigelb, 2 Unzen süße und 1 Unze bittere Mandeln, 1 Citronenrinde, ½ Pfund Mehl.

Butter und Zucker werden schaumig gerührt, nach und nach kommen die Eier hinzu und zuletzt das Mehl, Mandeln und die abgeriebene Citrone.

Das ganze kommt in eine ausgeschmierte Tortenform, wird mit granulirten Zucker bestreut und langsam gebacken.

2 lbs. butter, 2 lbs. sugar, 4 eggs and 2 yolks, 2 oz. sweet and 1 oz. bitter almonds, 1 lemon rind, ½ lb. flour.

Beat butter and sugar to a froth, slowly add the eggs, then the flour, almonds and grated lemon.

Put the mixture into a tart form well greased, sprinkle with granulated sugar. Bake slowly.

161. MANNHEIMER BRETZELN.

1¼ Pfd. Mehl, 1 Pfd. Butter, 2 Unzen Zucker, 5 Eigelb, 2 Unzen Hefe, ein wenig Salz, 6 Unzen Rosinen, 6 Unzen Mandeln, 6 Unzen granulirten Zucker, Zimmt, 1 Pint Sahne.

1¼ lbs. flour, 1 lb. butter, 2 oz. sugar, 5 yolks, 2 oz. yeast, a little salt, 6 oz. raisins, 6 oz. almonds, 6 oz. granulated sugar, cinnamon, 1 pint cream.

Von Mehl, Butter, 2 Unzen Zucker, Eigelb, Sahne, Hefe und Salz wird ein Hefenteig gemacht und läßt denselben gut aufgehen. Nachdem mischt man Mandeln, Rosinen und 6 Unzen Zucker untereinander. Nun formt man Bretzeln, welche man vorher in dem mit Mandeln und Rosinen gemischten Zucker gerollt hat, legt dieselben auf Pfannen, läßt sie aufgehen und backt bei guter Hitze.

Make a yeast dough from the flour, butter, 2 oz. sugar, yolks, cream, yeast and salt.

Allow this to rise well, then mix together the almonds, raisins and 6 oz. of sugar. Now form bretzels which have first been rolled in the almonds, raisins and sugar as above stated. Put into pans, allow them to rise and bake in a hot oven.

162. MARZIPAN.

1 Pfund Mandelmasse, 1 Pfund XXXX-Zucker, 1 Eiweiß, Rosenwasser.

Die Masse kann gut verschlossen, oder in ein feuchtes Tuch gewickelt, lange aufbewahrt werden.

Daraus kann man allerlei künstliche Sachen machen.

1 lb. almond paste, 1 lb. XXXX sugar, white of 1 egg, rose water.

This mixture, if wrapped in a damp cloth or kept in a well-closed jar, can be kept a long time and used for decorative purposes.

163. MARZIPAN TORTE.

Aus vorhergehender Masse rollt man einen runden Boden aus, kneift einen schönen Rand daran, bedeckt den Boden mit Fondant-Glasur und legt aus Marzipan geformte Früchte darauf.

With the above mixture, roll out a flat, round layer, adding a nice edge, cover this with fondant frosting and decorate with fruit made from marzipan mixture.

164. MACARONEN TORTE.

Aus fester Macaronenmasse streicht man eine beliebige runde Fläche, fingerdick auf Oblaten oder Papier. Dann verziert man aus derselben Masse die Torte oben drauf, spritzt einen Rand daran und backt sie in kaltem Ofen. Nach dem Backen belegt man dieselbe mit Gelee. Man kann sie auch garnieren wie man will.

Spread out in form of a round layer from firm macaroon mixture one-half inch thick on wafers or on paper, then decorate top of tart with same mixture, form an edge to this and bake in cold oven. After it is baked, cover with jelly or decorate according to your own taste.

165. MARCHAL TARTLETTES.

Von Blätterteig werden runde Böden messerrückendick ausgestochen und gebacken. Danach werden dieselben mit Vanilla - Cream

Cut from puff paste round tartlets the thickness of a knife blade and bake. Then they should be put together with

und Jelly zuſammengeſetzt. Dann werden ſie mit Schaum rundum beſtrichen, mit Mandeln beſtreut und ganz kalt gebacken.

vanilla cream and jelly. Then cover with a froth all over, powder with almonds. Bake entirely cold.

166. MIRABELLEN KUCHEN.

Dieſer Kuchen hat dieſelbe Behandlung wie No. 139, nur daß ausgeſteinte Mirabellen zur Füllung genommen werden und vor dem Backen mit Sahne übergoſſen wird.

This should be treated same as No. 139, only use stoned green gages as a filling and pour cream over it before baking.

167. NEW YEAR'S CAKES.

5 Pfd. Zucker, 3 Pfd. Butter, 1 Quart Milch und 1 Pint Waſſer, 1 Unze Ammonia, ½ Unze Soda, 2 Unzen Kümmel, 12 Pfund Mehl.

Wird gemiſcht, auf der Bench ausgerollt, ¼ Zoll dick, dann mit dem New Years Cakeroller darüber gerollt, ausgeſtochen, auf Pfannen geſetzt, mit Milch gewaſchen und in heißem Ofen gebacken.

5 lbs. sugar, 3 lbs. butter, 1 qt. milk and 1 pt. water, 1 oz. ammonia, ½ oz. soda, 2 oz. kimmel, 12 lbs. flour.

This should be mixed, rolled out ¼ inch thick. Roll the New Year roller over it, cut out, lay on pans, brush with milk and bake in hot oven.

168. NEW YEAR'S CAKES.

2½ Pfund Zucker, 2 Pfund Butter und Schmalz, ½ Unze Ammonia, ⅛ Unze Soda, 2 Unzen Kümmel, 1 Pint Milch, 6¼ Pfund Mehl.

Behandlung wie vorhergehend.

2½ lbs. sugar, 2 lbs. of butter and lard, ½ oz. ammonia, ⅛ oz. soda, 2 oz. kimmel, 1 pint milk, 6¼ lbs. flour.

Treat as before.

169. NAPOLEON HATS.

Aus Mürbteig werden runde Böden ausgeſtochen, mit Milch gewaſchen, etwas Macaronenmaſſe darauf gelegt und an 3 Enden zuſammengedrückt dann mit Ei beſtrichen und in heißem Ofen gebacken. Nach dem Backen wird mit einer Düte auf die Spitze ein Punkt geſpritzt.

From a dough of shortening cut out round layers; brush with milk, lay a little macaroon mixture on this and press together in three edges; brush with egg and bake in hot oven. When done, apply a dot in the middle.

170. NEW YEAR'S BRETZELN.

Von dem Teig Nr. 167 formt man Bretzeln, waſcht ſie mit ſaurem Rahm, taucht ſie in Salz und Kümmel und backt ſie hellgelb.

Form bretzels from dough, No. 167; brush with sour cream, dip into salt and kimmel and bake a light brown.

171. NUSS TORTE.

1¼ Pfd. Nüſſe (fein gehackt), ¼ Pfd. Mehl, 12 Eier, 12 Unzen Zucker. Eigelb und Zucker werden leicht gerieben, dann mit demMehl, den Nüſſen und dem Schnee von 12 Eiern zuſammen gemiſcht.

Dieſe Maſſe wird in eine mit Papier belegte Tortenform hineingegeben und bei kaltem Ofen gebacken. Wenn gebacken wird ſie mit XXXX - Zucker beſtreut.

1¼ lbs. nuts (chopped fine), ¼ lb. flour, 12 eggs, 12 oz. sugar.

Beat the sugar and yolks of eggs, then mix with the flour, nuts and the whites of 12 eggs, well beaten. Put into tart form lined with paper and bake in cold oven; powder with XXXX sugar when done.

172. NEW ORLEANS TARTLETTES.

12 Unzen Zucker, 6 Unzen Mandelmaſſe, 5 Unzen geſchmolzene Butter, 8 Eier, 4 Unzen zerhackte Mandeln, Citronen Flavor, 12 Unzen Mehl.

Zucker, Mandelmaſſe und Eigelb werden ſchaumig gerührt, dann kommt die geſchmolzene Butter und die Mandeln hinzu und zuletzt wird das Mehl und der Schnee von Eiern darunter gemiſcht.

Förmchen werden mit Mürbteig ausgelegt, ein wenig Marmelade am Boden, die Maſſe eingefüllt und langſam gebacken. Nach dem Backen werden ſie mit warmer Aprikoſenmarmalade beſtrichen, am Rand mit geröſteten Mandeln beſtreut, in der Mitte weiß glaſiert und ¼ Kirſche darauf.

12 oz. sugar, 6 oz. almond paste, 5 oz. melted butter, 8 eggs, 4 oz. chopped almonds, lemon flavor, 12 oz. flour.

Beat the sugar, almond paste and yolks of eggs into a froth, add the melted butter and the almonds. Then add the flour and the froth of 8 eggs.

Forms should be laid out with dough of shortening, a little marmalade at the bottom; then fill in the mixture and bake slowly. When done, brush with warm apricot marmalade, edge with roasted almonds; white frosting in the middle, and put ¼ cherry on top.

173. ORANGE SLICES.

Dieſe werden von Ladyfingermaſſe No. 131 in Orangenſlices-Pfannen dreſſiert und nach dem Backen mit Orangen-Glaſur übergoſſen.

These are made from lady finger mixture, No. 131. Put orange slices in pans, bake and frost with orange frosting.

174. ORANGE KISSES.

1 Pint Eiweiß, 4 Pfund Zucker, Orangenfarbe und Flavor.

Eiweiß und Zucker wird auf dem Feuer ſolange geſchlagen, bis die Maſſe ſteht; hierauf kommt Farbe und Flavor hinein. Dann

1 pint whites of eggs, 4 lbs. sugar, orange color and flavor.

Beat the whites of eggs and the sugar over a fire until stiff. Then add the color and flavor. Then lay these (the size of

werden dieſelben auf gut geſchmierte und beſtaubte Pfannen nußgroß aufgeſetzt, 6—7 Stunden ſtehen gelaſſen und kalt gebacken.

nuts) on **well-buttered and dusted pans.** Let them stand 6 to 7 hours and bake cold.

175. ORANGE MACAROONS.

Eine ziemlich feſte Macaronenmaſſe wird mit Orangefarbe und Geſchmack gemiſcht, mit der Sterntube aufdreſſiert und mittelmäßig gebacken.

Mix a fairly stiff macaroon mixture with orange color and flavor. Run out with a star tube and bake moderately.

176. ORANGE CREAM.

In Vanilla Cream No. 241 miſche man den Saft und das Abgeriebene einer Orange wenn derſelbe noch warm iſt.

Into Vanilla Cream, No. 241, mix the juice and grated part of an orange while still warm.

177. ORANGE CREAM CAKE (Home-made).

Von Weincake Mixture No. 246 lege man eine gut beſchmierte und bemehlte Randpfanne 1½ Zoll dick aus und backe bei mäßiger Hitze. Wenn fertig gebacken und erkaltet, ſchneide man den Cake in der Mitte durch, fülle ihn mit Orange Cream, lege ihn wieder aufeinander und glaſiere mit Orange-Glaſur. Obendrauf kann man Orangeſtücken legen.

Cover a deep, well-powdered and buttered pan with wine cake mixture, No. 246, 1½ inches thick, and bake moderately. When done and cold, cut it through the middle, fill with orange cream, put together again and cover with orange frosting, adding orange slices if desired.

178. ORANGE CREAM TORTE.

Dieſe Torte hat dieſelbe Behandlung wie Citronentorte No. 138, nur mit dem Unterſchied, daß ſie mit Orangecream gefüllt wird.

Treat same as lemon Tart No. 138, only fill with orange cream.

179. PRALINE TORTE.

½ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, 6 Eier, ½ Pfund Mehl, 4 Unzen geröſtete Hazelnüſſe, Vanilla Flavor.

Butter und Zucker werden ſehr ſchaumig gerührt, und nach und nach tut man die Eier hinzu. Die geröſteten Nüſſe werden mit Milch ölig gerieben und mit dem Mehl unter die gerührte Maſſe ver-

½ lb. butter, ½ lb. sugar, 6 eggs, ½ lb. flour, 4 oz. roasted hazelnuts, vanilla flavor.

Beat the butter and sugar into a froth, slowly add the eggs, cream, the roasted nuts, with the milk, and stir this and the flour into the above mixture. Divide this into three layers and bake. Cover with

miſcht. Von dieſer Maſſe werden 3 Böden gebacken, die nachher mit Pralinecream zuſammengeſetzt werden, mit Chocolade glaſiert und verziert.

Praline Cream: Man nehme Pariſian Cream No. 188 und vermiſche denſelben mit geröſteten, und mit Milch ölig geriebenen Nüſſen.

Praline cream and put them together. Use chocolate frosting and decoration.

Praline Cream: Use Parisian Cream, No. 188, and mix it with roasted nuts and milk rubbed into an oil.

180. PLAIN POUND CAKE.

1 Pfund Butter und 1 Pfund Zucker werden ſchaumig gerieben, dann kommen langſam 10 Eier daran und zuletzt 1 Pfund Mehl, Citronen und Vanilla. Wird bei offener Thür und Damper gebacken

Beat 1 lb. butter, 1 lb. sugar into a froth. Slowly add 10 eggs, then the flour (1 lb.), the mace, lemon and vanilla. Bake with door and damper open.

181. PIE DOUGH (For Bottom Crust).

1 Pfund Mehl, ½ Pfd. Schmalz und etwas Salz wird zuſammen aufgerieben und mit ¾ Pint Waſſer leicht gemiſcht.

Mix 1 lb. flour, ½ lb. lard and a little salt together, then mix up with ¾ pint of water.

182. PIE DOUGH (For Top Crust).

1 Pfund Mehl, ¾ Pfund Butter, etwas Salz wird zuſammen aufgerieben, mit einem halben Pint Waſſer vermiſcht wie vorher.

Mix 1 lb. flour, ¾ lb. of butter and a little salt together, then mix with ½ pint of water.

183. PUMPKIN PIE DOUGH.

1 Pfd. Mehl, 6 Unzen Schmalz, ein wenig Salz, ½ Pint Waſſer.

1 lb. flour, 6 oz. lard, a little salt, ½ pint water.

184. PUMPKIN.

2 Quart Pumpkin, 1½ Pfund Zucker, 12 Eier, 6 Unzen Butter, 1 Quart Milch, Allſpice.

2 qts. pumpkin, 1½ lbs. sugar, 12 eggs, 6 oz. butter, 1 qt. milk, allspices.

185. PUMPKIN.

1½ Pfund brauner Zucker, 10 Eier, 3 Pfund Kanne Pumpkin, 6 Unzen Brotbröſel, 1 Pfund Mehl, 3 Quart Milch, 1 Unze Zimmt, ½ Unze Ginger, 1½ Unze Salz.

1½ lbs. brown sugar, 10 eggs, 3-lb. can of pumpkin, 6 oz. bread crumbs, 1 lb. flour, 3 qts, milk, 1 oz. cinnamon, ½ oz. ginger, 1½ oz. salt.

Rühre alles gut zuſammen, ſchlage das Eiweiß zu Schnee und miſche darunter.

Dieſe Miſchung gibt 6 Pies.

After stirring this together, beat the whites of eggs into a froth and stir all together. (Enough for six pies.)

186. PUMPKIN.

1 Quart Pumpkin, ½ Unze Kornſtärke, 5 Eier, 1 Pfund brauner Zucker, ¼ Unze Salz, ½ Unze Ginger, ¼ Unze Zimmt, 1 Quart Milch.

1 qt. pumpkin, ½ oz. cornstarch, 5 eggs, 1 lb. brown sugar, ¼ oz. salt, ½ oz. ginger, ¼ oz. cinnamon, 1 qt. milk.

187. PETIT FOUR (Or Fancy Cakes).

Man mache einen Boden von Poundcakemixture. Nach dem Backen ſchneide man denſelben mit einem ſcharfen Meſſer gleichmäßig durch, tränke beide Teile mit Rum, fülle einen Teil mit folgender Maſſe:

Cakebröſel Jelly, Rum und Waſſer. Dann lege man den andern Teil darauf, ſtreiche dünn mit der angegebenen Maſſe, lege Marzipan ſehr dünn darauf und ſteche Fancyſachen davon aus, die man ſpäter verſchieden glaſiert.

75c Cents 1 Pfund.

Make a sheet of plain pound cake mixture. When baked, cut it through the middle with a sharp knife. Soak both pieces with rum and fill one piece with this mixture: cake crumbs, jelly, rum and water. Then lay the other piece over this, cover thinly with the above mixture, apply marzipan very thinly over this and cut into fancy shapes; afterwards cover with assorted frostings.

188. PARISIAN CREAM.

1 Pfund ſüße Butter, 12 Unzen XXXX - Zucker, 8 Eier, Arrac Flavor.

Butter und Zucker werden ſehr ſchaumig gerieben, dann kommen die ſchaumig geſchlagenen Eier langſam hinzu und zuletzt Arrac Man kann von dieſem Cream alle Farben mit dem dazu gehörigen Flavor machen.

1 lb. sweet butter, 12 oz. XXXX sugar, 8 eggs, arrack flavor.

Beat the butter and sugar into a very stiff froth. Slowly add the froth-beaten eggs, then the flavor. From this cream you can make different colors with the accompanying flavors.

189. PARISIAN CREAM TORTE.

Man backe von Wiener Sandmaſſe No. 249 Layers, die 12 Unzen abgewogen werden, in kaltem Ofen. Nach dem Erkalten, ſchneide man ſie in 3 Teile, fülle ſie mit Pariſian Cream, beſtreiche ſie ganz mit demſelben und be-

Bake in cold oven layers from Wiener Sandmasse, No. 249, weigh them into 12 oz. parts. When done and cold, cut them into three parts, fill them with Parisian Cream and cover them wholly with the

ſtreue den äußeren Rand mit Piſtatien. Obendrauf wird die Torte mit Cream garniert. Wird verkauft von 80c bis $1.00.

same cream. Then strew the outer edge with Pistachio. The top should be decorated with cream. Sold at 80c to $1.00.

190. PRINCESS LOUISE TARTLETTES.

Förmchen werden mit Blätter teig ausgelegt und mit Frachipan, No. 98, halb gefüllt und bei mäßiger Hitze ſchön gebacken. Nach dem Backen beſtreiche dieſelben obendrauf mit Marmelade und dreſſiere von ſteifem Schaum einen ſchönen runden Ballen darauf. Den Kopf des Ballens taucht man in verſchiedene Glaſuren, jedoch ſo, daß ½ Zoll weißer Rand frei bleibt.

Line small forms with puff paste. Fill with Frachipan mixture No. 98, half full. Bake in moderate heat. When done, cover with marmalade, decorate with a nice round ball made of froth, dip the head of the ball into assorted frostings, leaving ½ inch of it as a white edge.

191. PFEFFERNUESSE.

1 Pint Waſſer und ¾ Pfund Zucker, 2 Quart Molaſſes, ¼ Pfd. Schmalz, ¼ Unze Ammonia.

Man laſſe das auf dem Feuer kochen, dann miſche man 6 Pfund Mehl dazu und alle Gewürze. Hierauf ſetzt man nußgroße Ballen auf eine Pfanne und backe bei mittelmäßiger Hitze. Nach dem Backen werden ſie mit folgender Glaſur glaſiert:

1 Quart Waſſer, 8 Pfund Zucker läßt man auf dem Feuer kochen, danach ſchlägt man 5 Eiweiß zu Schnee und rührt es darunter. Die Pfeffernüſſe werden in eine Bowle getan, der kochende Zucker darüber gegoſſen, hierauf mit einem Spatel gut umgerührt und nach dem Erkalten einzeln herausgebrochen.

1 pint water and ¾ lb. sugar, 2 qts. molasses, ¼ lb. lard, ¼ oz. ammonia.

Let this boil on the fire, then mix in 6 lbs. of flour and all the spices. Then lay on pans in nut sizes and bake in medium oven. When done, frost as follows: Boil 1 qt. of water, 8 lbs. sugar on the fire. Beat the whites of 5 eggs to a froth and add.

Put the cakes into a bowl, pour the boiling frosting over them, turn them about with a scoop and when cold remove separately.

192, PRINCE OF WALES BARS.

Mache von Mürbteig 4 Zoll breite, dünne Streifen, die mit einem ſchmalen Rand verſehen werden müſſen und backe dieſelben ein wenig an. Danach fülle man ſie mit der Miſchung No. 172 fingerdick und backe ſie in kaltem Ofen.

From a dough of shortening make strips 4 inches wide with a narrow edge, bake slightly. Then fill with No. 172 mixture, ½ inch in height. Bake in cold oven. When done, cover thinly with jelly and frost each

Nach dem beſtreiche man dieſelben dünn mit Jelly und glaſiere je einen Streifen mit verſchiedener Glaſur.

Oben drauf ſtreue man der Glaſur entſprechend Mandeln, Piſtatien, Chocolade.

strip alternately with different frostings, adding chopped nuts on top, pistachio or chocolate, to correspond with the frosting.

193. PUNSCH TORTE.

Zu dieſer Torte nimmt man Wienerböden, tränke ſie gut mit Rum und fülle ſie mit Aepfel-Marmelade in welcher Rum drin iſt. Glaſiere ſie nach Belieben.

Make layers of Vienna mixture, soak well in rum and fill with an apple marmalade, adding some rum to this. Frost to suit.

194. QUINCE JELLY.

No. 9 im letzten Teil des Buches.

See No. 9, last part of the book.

195. QUINCE MARMALADE.

No. 9 im letzten Teil des Buches.

See No. 9, last part of the book.

196. QUITTEN KUCHEN.

Dieſer Kuchen hat dieſelbe Behandlung wie Nr. 139, nur daß es mit Quittenmarmalade gefüllt wird.

This kuchen is treated same as No. 139, except that it is filled with quince marmalade.

197. QUITTEN TORTE.

¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Mandeln, ½ Pint Quittenmarmelade, 3 Eier, 2 Eigelb, Saft und Rinde von Citrone.

Eier, Zucker und Mandeln werden ſchaumig gerührt und nachdem miſche man alles zuſammen.

Das ganze kommt in eine mit Mürbteig ausgelegte und mit Marmelade beſtrichene Kuchenform. Obendrauf ſtreue man Brotbröſel und lege Butterſcheiben darauf und backe ſie langſam.

¼ lb. sugar, ¼ lb. fine almonds, ½ pint quince marmalade, 3 eggs, 2 yolks, juice and rind of lemon.

Beat eggs, sugar and almonds into a froth, then mix all together, then line a form with shortening, cover with marmalade. Strew bread crumbs on top, lay slices of butter on this and bake slowly.

198. ROUGH AND READY.

1¼ Pfund Zucker, ¾ Pfund Butter, 9 Eier, ¼ Unze Soda, ½ Unze Cream of Tartar, oder 1 Unze Baking Powder, 1 Pint Milch, 2¾ Pfund Mehl.

1¼ lbs. sugar, ¾ lb. butter, 9 eggs, ¼ oz. soda, ½ oz. cream of tartar or 1 oz. baking powder, 1 pint milk, 2¾ lbs. flour.

Wird in Ballen geformt, auf Pfannen gesetzt, etwas breitgedrückt, mit einem Crullerausstecher kreuzweise gedrückt, mit Ei bestrichen und in heißem Ofen gebacken.

Form into round balls, lay on pans, flatten out a little and press crosswise with a cruller cutter, brush with egg. Bake in hot oven.

199. RAISIN POUND CAKE.

Zu diesem nimmt man 8 Pfund Poundcake-Mischung und 2 Pfund Sultana Rosinen und backt wie Poundcake.

Add 2 lbs. of Sultana raisins to 8 lbs. of pound cake mixture. Bake like pound cake.

200. RICE KUCHEN.

¼ Pfund Reis, 2 Unzen Butter, 1½ Pint Milch, ½ Pfund Zucker, 6 Eier, ½ Citronenrinde, 4 Unzen Rosinen, 1 Unze Citronenschale, Vanilla.

Reis, Milch und Zucker werden aufs Feuer gestellt zum kochen; jedoch muß man acht geben, daß der Reis ganz bleibt.

Hierauf läßt man ihn erkalten. Dann kommt Eigelb und alles übrige dazu und zuletzt der Schnee von 6 Eiern.

Das Ganze wird in einer mit Mürbteig ausgelegter Form gebacken.

¼ lb. rice, 2 oz. butter 1½ pints milk, ½ lb. sugar, 6 eggs, ½ lemon rind, 4 oz. raisins, 1 oz. lemon peels, vanilla.

Boil the rice, milk and sugar so as not to break up the rice, which should be whole; allow it to cool off, add the yolks of eggs and all the rest; at last the froth of the eggs. Fill into a tin lined with puff paste and bake.

201. RICE TARTLETTES.

Von vorhergehender Masse fülle man kleine mit Blätterteig ausgelegte Förmchen aus und bestreiche dieselben nach dem Backen mit Jelly und Wasserglasur.

Fill small moulds, lay out with puff paste with the mixture given above; bake and then coat them with jelly and water frosting.

202. SILVER CAKE.

1¼ Pfund Zucker, 1 Pfund Butter, 1 Pint Eiweiß, 1 Pint Milch, 1¾ Pfund Mehl, 1 Unze Backpulver, Vanilla Flavor.

Werden in mit Papier belegten Duchesscakespfannen bei mäßiger Hitze und offener Tür gebacken.

1¼ lbs. sugar, 1 lb. butter, 1 pint whites of eggs, 1 pint milk 1¾ lbs. flour, 1 oz. baking powder, vanilla flavor.

Bake in Duchess tins lined with paper in a moderate oven with open door.

203. SILVER CAKE.

1 Pfund Zucker, ½ Pfund Butter, 8 Eiweiß, ⅛ Unze Soda, ¼ Unze Cream of Tartar, ¼ Pint Milch, 1 Pfund Mehl.

Behandlung wie vorhergehend.

1 lb. sugar, ½ lb. butter, 8 whites of eggs, ⅛ oz. soda, ¼ oz. cream of tartar, ¼ pint milk, 1 lb. flour.

Proceed as above.

204. SCOTCH CAKE.

5 Pfd. Mehl, 3 Pfd. Butter, 1 Pint Molaſſes, 8 Eier, 2 Unzen Soda, 6 Pfund Mehl, Gewürz.

Rolle auf der Bench aus. Steche mit einem 3-zölligen runden Cake-cutter aus, lege ſie auf Pfannen, waſche mit Ei und backe bei langſamer Hitze.

5 lbs. sugar, 3 lbs. butter, 1 pint molasses, 8 eggs, 2 oz. soda, 6 lbs. flour, spices.

Roll out on the bench, cut out with a 3-inch round cake cutter, lay on pans, brush with egg and bake with slow heat.

205. SCOTCH CAKE.

2½ Pfd. Zucker, 1¼ Pfd. Butter, 1 Unze Soda, 4 Eier, ½ Pint Molaſſes, 3 Pfund Mehl, Gewürz.

Behandlung wie vorhergehend.

2½ lbs. sugar, 1¼ lbs. butter, 1 oz. soda, 4 eggs, ½ pint molasses, 3 lbs. flour, spices.

Proceed as above.

206. STRAWBERRY SHORTCAKE.

5 Pfd. Mehl, 2 Pfund Butter, 3 Pfd. Zucker, 1 Pint Eier, 1½ Qt. Milch, 1¼ Unzen Soda, 2½ Unz. Cream of Tartar, oder 4¼ Unzen Baking Powder

Miſche genau ſo wie Wein-Cake und backe Sheets von dieſer Maſſe.

5 lbs. flour, 2 lbs. butter, 3 lbs. sugar, 1 pint eggs, 1½ qts. milk, 1¼ oz. soda, 2½ oz. cream of tartar or 4¼ oz. baking powder.

Mix like wine cake and bake in sheets.

207. SUNSHINE CAKE.

10 Unzen Zucker, 10 Unzen Mehl, 10 Eigelb und 20 Eiweiß, 1 Teelöffel voll Cream of Tartar, 1 Teelöffel voll Backpulver, 1 Citronenrinde.

Das Eiweiß wird zu Schnee geſchlagen. Zucker und Eigelb darunter gerührt, Mehl und alles übrige dazu gemiſcht und in geſchmierten und beſtaubten Angel Cake - Formen kalt gebacken.

10 oz. sugar, 10 oz. flour, 10 yolks and 20 whites of eggs, 1 teaspoonful cream of tartar, 1 teaspoonful baking powder, 1 lemon rind.

Beat the white of egg to a froth, add sugar and yolks, stir in the flour and other ingredients. Bake in buttered and floured tins of angel cake forms, in cold oven.

208. SUNSHINE CAKE.

1½ Pfd. Zucker, 1 Pfd. Butter, 1½ Pt. Eigelb, 1 Pt. Milch, 2½ Pfd. Mehl, 1 Unze Cream of Tartar, ½ Unze Soda, oder 2 Unzen Baking Powder, Citronen-Extract.

Reibe Butter und Zucker zuſammen, dann tue das Eigelb dazu und zuletzt Mehl, Milch, Soda und Cream of Tartar. Backe langſam.

1½ lbs. sugar, 1 lb. butter, 1½ pints yolks, 1 pint milk, 2½ lb. flour, 1 oz. cream of tartar, ½ oz. soda, or 2 oz. baking powder, lemon extract.

Mix butter and sugar, add yolks and then flour, milk, soda and cream of tartar. Bake slowly.

209. SPONGE SQUARES.

Von Ladyfinger - Maſſe werden Sponge - Squarespfannen ausgefüllt, mit Zucker beſtreut und gebacken.

Fill, from Lady Finger mixture, sponge squares powdered with sugar. Bake.

210. SPONGE DROPS.

2½ Pfd. Zucker, 15 Eier, 2 Unzen Ammonia, 1½ Pt. Milch, 4½ Pfund Mehl, Citronen-Extract.

Reibe Eier und Zucker zuſammen, dann kommen Milch und Ammonia hinzu und zuletzt das Mehl. Dann ſteche eigroße Stücke aus, lege ſie auf geſchmierte und beſtaubte Pfannen und backe in heißem Ofen.

2½ lbs. sugar, 15 eggs, 2 oz. ammonia, 1½ pints milk, 4½ lbs. flour, lemon flavor.

Mix sugar and eggs together. Add milk and ammonia, then flour. Cut out egg-size pieces, lay on buttered and floured pans and bake in hot oven.

211. STRAWBERRY KISSES.

Dieſe haben dieſelbe Behandlung, wie No. 174, nur Erdbeerenfarbe und Extrakt.

Proceed as in No. 174, only use strawberry color and flavor.

212. SULTANA COOKIES.

12 Pfund braunen Zucker, 6¾ Pfd. Butter und Schmalz, 6 Pfd. fein gemahlener Quackeroats, 5 Pfd. Roſinen (fein gehackt), 3¾ Unzen Soda, 1½ Unzen Zimmt, 1 Quart Eier, 1 Pint Milch oder Waſſer.

Wird gemiſcht, ausgerollt und ausgeſtochen, wie alle anderen Cookies.

12 lbs. brown sugar, 6¾ lbs. butter and lard, 6 lbs. rolled oats, 5 lbs. raisins (chopped fine), 3¾ oz. soda, 1½ oz. cinnamon, 1 qt. eggs, 1 qt. milk or water.

Mix, roll out and cut out like other cookies.

213. SCHAUM TORTE.

18 Unzen Zucker, 6 Eier, 8 Unzen Kornſtärke.

6 Eigelb werden mit 8 Unzen Zucker ſehr ſchaumig gerührt, worauf man die Kornſtärke dazu gibt und dann in einer geſchmierten und beſtaubten Form langſam backt. Dann ſchlägt man von 6 Eiweiß und 10 Unzen Zucker einen feſten Schnee und würzt mit Vanilla, der nach dem Backen zum Verzieren der Torte benutzt wird.

18 oz. sugar, 6 eggs, 8 oz. cornstarch.

Beat yolks of 6 eggs and 8 oz. of sugar to a froth, add the cornstarch and bake in a well-buttered pan slowly. Then beat 6 whites of eggs and 10 oz. of sugar into a stiff froth; flavor with vanilla and decorate with same.

214. SCHAUM CONFECT.

1 Qt. Eiweiß wird zu einem steifen Schnee geschlagen. Von 6 Pfd. Zucker wird ein Drittel unter den Schnee geschlagen; der übrige wird später darunter gerührt. Aus dieser Masse kann man Kisses machen, die entweder auf ein mit Papier belegtes Brett, oder auf eine geschmierte und bestaubte Pfanne dressiert und ganz kalt gebacken werden.

Beat 1 qt. of whites of eggs to a stiff froth, add one-third of 6 lbs. of sugar to this, the rest later. Kisses can be made of this which can be baked on a paper-covered board or on a buttered and dusted pan in a cold oven.

215. SNOW BALLS.

½ Pfd. Zucker, 20 Eier, 1 Pfd. Mehl.

20 Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen; dann wird der Zucker darunter geschlagen, die 20 Eigelb darunter gerührt und zuletzt das Mehl. Dann werden mit einer großen, glatten Tube walnußgroße Africans oder Mohrenköpfe auf Papier dressiert, mit Mehl bestaubt und bei offenem „Damper" langsam gebacken. Nachdem werden sie ausgehöhlt, mit Jelly gefüllt, mit Schaummasse dick überstrichen und in feiner Cokosnuß gerollt.

½ lb. sugar, 20 eggs, 1 lb. flour.

Beat the whites of 20 eggs into a stiff froth, then add the sugar, stir in the yolks and add the flour. Then lay on paper with a large, flat tube Africans or Moorheads the size of walnuts; dust with flour and bake slowly with open damper.

When done, hollow them out, fill with jelly, cover with froth very thickly and roll in fine cocoanut.

216. STREUSSEL KUCHEN.

Dieser Kuchen hat die gleiche Behandlung wie No. 60, nur daß man vor dem Backen Streußel darauf tut. Man kann auch eine ganze Pfanne Teig ausrollen.

Sträußel: 1 Pfd. Butter und Schmalz, 2 Pfd. Zimmtzucker, 3 Pfund Mehl.

Werfe es auf wie Piecrust in gleichmäßige Stücke.

Proceed same as No. 60, only put streussel on top before baking. One can also roll out a larger amount.

Streussel: 1 lb. butter and lard, 2 lbs. cinnamon sugar, 3 lbs. flour. Rub it up like piecrust in equal lumps.

217. SPRITZGLASUR (Ornament Icing).

1 Pfd. XXXX-Zucker wird mit 2 Eiweiß gut geschlagen, dann kommt ¼ Unze Cream of Tartar hinzu. Hierauf wird das ganze zu einer aufrechthaltenden Glasur zusammengeschlagen.

Beat well 1 lb. XXXX sugar with the whites of 2 eggs, add ¼ oz. cream of tartar; then beat everything together to a very stiff froth.

218. SWEETHEART TORTE.

½ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Mandelmaſſe, 10 Eigelb, 6 Eiweiß, Piſtazienfarbe und Extrakt, 6 Unzen Mehl.

Butter und Zucker werden ſehr ſchaumig gerührt, nach und nach kommen Eigelb und Mandelmaſſe hinzu und zuletzt wird der Schnee mit dem Mehl darunter gerührt. Das Ganze wird in einer beſchmierten und beſtaubten Herzform langſam gebacken. Nach dem Erkalten wird ſie mit ſehr feſter Schaummaſſe beſtrichen, nach Belieben garniert und zuletzt mit Roſa Fondant-Glaſur übergoſſen.

½ lb. butter, ½ lb. sugar, ½ lb. almond paste, 10 yolks, 6 whites of eggs, pistachio color and flavor, 6 oz. flour.

Beat the sugar and butter into a froth, gradually add the yolks and almond paste, then stir in the froth of eggs with the flour. This should all be put into a heart-shaped pan well buttered and floured, and baked slowly. When cold, cover with a very stiff froth. Decorate to suit and pour pink fondant icing over all.

219. STORCHNESTER.

Von 4 Unzen Zucker, 10 Eiern und Mehl wird ein nicht zu ſteifer Teig hergeſtellt. Nun werden Stücke zu 4 Unzen abgewogen, zu runden Flecken ausgerollt, und zu langen Streifen nicht ganz von Ende zu Ende durchſchnitten. Dann wird mit der Hand ein Streifen über den andern aufgehoben und in heißem Fett hellgelb gebacken.

Prepare a dough from 4 oz. sugar, 10 eggs and flour (not too stiff), cut into 4 oz. pieces, weigh, and roll into round, flat pieces, cut long strips across (not quite to the end), lay the strips one over the other and bake in hot lard to a light brown.

220. SPICE CUP CAKES.

7 Quart feine Bröſel, 1 Pint Molaſſes, 1 Pfd. Roſinen, ½ Pfd. Corinthen, 2 Unzen Soda, alle Gewürze.

Nehme genügend Waſſer für eine ſchöne, weiche Maſſe. Lege die Pfanne mit Piecruſt aus, fülle die Miſchung hinein und backe bei langſamer Hitze. Nach dem Backen glaſiere ſie mit Waſſerglaſur und ſchneide in beliebige Stücke. Auch kann man kleine gut geſchmierte Förmchen damit halb voll füllen und nicht zu kalt backen.

7 qts. fine crumbs, 1 pint molasses, 1 lb. raisins, ½ lb. currants, 2 oz. soda, allspices.

Use enough water for a nice, rich mixture. Line a pan with piecrust and fill with the mixture. Then bake in a moderate oven. When done, cover with water icing and cut into favorite shapes, also fill this mixture in small moulds well greased.

221. SPICE CUP CAKES.

1¼ Pfd. Bröſel, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Schmalz, ½ Unze Soda,

1¼ lbs. crumbs, ½ lb. sugar, ½ lb. lard, ½ oz. soda, 1 oz.

1 Unze Cream of Tartar, oder 1½ Unze Baking Powder, 1 Pint Molaſſes, 3 Eier, 1½ Pt. Waſſer, 1½ Pfd. Mehl.

Werden in heißem Ofen bei offener Tür gebacken.

cream of tartar or 1½ oz. baking powder, 1 pint molasses, 3 eggs, 1½ pints water, 1½ lbs. of flour.

Bake in hot oven with open door.

222. SPRINGERLE (Cold).

2 Pfd. Zucker, 9 Eier, 1 Unze Anis, ¼ Unze Ammonia, 2 Pfund Mehl.

Werden auf der Bench ausgerollt, mit einer mit Kornſtärke beſtaubten Springerlform gedrückt, dann geſchnitten, auf Pfannen geſetzt, trocknen laſſen und in ganz kaltem Ofen bei offener Tür und „Damper" gebacken.

2 lbs. sugar, 9 eggs, 1 oz. anise, ¼ oz. ammonia, 2 lbs. flour.

Roll out on the bench, press with a springerle form well dusted in cornstarch. Cut them out with a knife, lay on pans, allow them to dry. Bake in a cold oven (entirely cold) with door and damper open.

223. SPRINGERLE (Warm).

1 Pfund Zucker, 4 Eier werden warm geſchlagen, dann wird 1 Pfd. Mehl, eine Meſſerſpitze Ammonia und Kümmel - Samen dazugegeben. Müſſen ſehr ſchnell ausgearbeitet werden.

Beat 1 lb. of sugar and 4 eggs until warm. Add 1 lb. flour, a little ammonia and some caraway seed. These must be prepared very quickly.

224. SUGAR CAKES.

1 Pfund Zucker, ¾ Pfund Butter, 3 Eier, ½ Pint Milch, 2 Pfd. Mehl, ¼ Unze Soda, ½ Unze Cream of Tartar, Citron, Mace.

Müſſen in heißem Ofen gebacken werden.

1 lb. sugar, ¾ lb. butter, 3 eggs, ½ pint milk, 2 lbs. flour, ¼ oz. soda, ½ oz. cream of tartar.

Should be baked in hot oven.

225. SUGAR CAKES.

8 Pfund Zucker, 4 Pfd. Schmalz, 5 Unzen Ammonia, 3 Quart Waſſer, 15 Pfund Mehl.

Müſſen heiß gebacken werden.

8 lbs. sugar, 4 lbs. lard, 5 oz. ammonia, 3 qts. water, 15 lbs. flour.

Must be baked in a hot oven.

226. SUGAR BRETZELS.

10 Unzen Zucker, 10 Unzen Butter, 4 Eiweiß, 1¼ Pfund Mehl.

Butter und Zucker werden leicht gerieben, dann wird Mehl und Eiweiß dazu gemiſcht. Wird auf der Bench ausgerollt, in lange Streifen ½ Zoll breit geſchnitten, mit granulirtem Zucker beſtreut, in Bretzeln geformt und bei mäßiger Hitze gebacken.

10 oz. sugar, 10 oz. butter, 4 whites of eggs, 1¼ lb. flour.

Beat the butter and sugar until light, add flour and whites of eggs. Roll out into long strips, cut into ½-inch strips, dust with granulated sugar, form into bretzels. Bake in moderate oven.

227. SCHAUM SCHALEN (Merengue Shals).

1 Pint Eiweiß wird zu Schnee geſchlagen, dann kommen 3 Pfund Zucker langſam dazu und etwas Vanilla. Werden auf naſſes Papier, auf eine Pfanne oder Brett dreſſiert und in ganz kaltem Ofen bei offener Tür und „Damper" gebacken, nehmt es vom Papier ab und ſchabt das Innere mit einem Löffel aus. Dieſelben können gefüllt oder ungefüllt verkauft werden.

Beat 1 pint of whites of eggs into a froth. Add slowly 3 lbs. of sugar and a little vanilla. Lay on a pan or board covered with wet paper. Bake in a cold oven; open door and damper. When cold, remove from the paper and scrape out the inside with a spoon; to be sold filled or unfilled.

228. TEA BISCUITS.

5 Pfund Cakemehl, 10 Unzen Schmalz, ein wenig Salz, 1½ Unze Soda, 3 Unzen Cream of Tartar.

Werden gerieben, 1¾ Qt. Milch hinzu, gut verarbeitet, ausgeſtochen und auf Pfannen geſetzt, heiß gebacken.

5 lbs. cake flour, 10 oz. lard, a little salt, 1½ oz. soda, 3 oz. cream of tartar.

Mix and add 1¾ qts. milk, mix all well, cut out and bake in hot oven.

229. TEA BISCUITS.

3 Pfd. Mehl, zur Hälfte Cakes und zur Hälfte Brot-Mehl, 3 Unzen Backpulver, ½ Pfd. Butter, 1 Quart Milch werden gemiſcht und gut abgeſchlagen; dann werden ſie ausgeſtochen auf Pfannen geſetzt und 10 Minuten ſtehen gelaſſen. Hierauf in heißem Ofen bei offener Tür und „Damper" gebacken.

3 lbs. flour in all, half cake and half bread flour, 3 oz. baking powder, ½ lb. butter, 1 qt. milk. Mix and beat well, cut them out, lay on pans and allow them to stand 10 minutes. Then bake in a hot oven; open door and damper.

230. TEA CONFECT.

Von Mürbteig No. 26 rollt man eine ¼ Zoll dicke Schichte, bäckt ſie ſchön gelb, fülle danach mit Johannisbeer-Jelly und glaſiere oben darauf mit roter Glaſur. Wenn trocken, ſchneide 1 Zoll breite und 3 Zoll lange Schnitten daraus.

Roll out a ¼-inch sheet from dough No. 26, bake a nice brown, fill with currant jelly and frost with red frosting. When dry, cut into strips 3 inches long and 1 inch wide.

231. TEA AND CHOCOLATE ZWIEBACK.

Zu dieſen nehme man Kaffee-ring-Teig. Davon werden Stücke rund und lang gerollt, einzeln auf

Use a coffee-ring dough, roll out into round, lengthwise pieces, lay on pans separately,

Pfannen geſetzt, kurz gehen laſſen und nicht zu ſehr ausgebacken. Nach dem Backen werden Scheiben davon geſchnitten und goldgelb geröſtet. Koſten 30 Cents das Pfund.

allow them to rise a little and do not bake too much. When baked, cut into slices and toast a light brown. 30c per pound.

232. TEA KUCHEN.

Auf 4 Pfund Kaffeering-Teig tue man 6 Unzen Butter, 6 Unzen Zucker, 1 Unze Yeaſt, 2 Unzen Roſinen, 2 Unzen geſchnittene Mandeln und arbeite alle gut durch. Dann wiege man 3 Pfund ab, rolle aus für eine ganze Pfanne, laſſe aufgehen und backe bei gutem Ofen. Wenn bald fertig gebacken, beſtreiche mit ſaurem Rahm und backe fertig.

Use 4 lbs. coffee ring dough, add 6 oz. butter, 6 oz. sugar, 1 oz. Fleischmann's yeast, 2 oz. raisins, 2 oz. chopped almonds. Mix all well. Then weigh off 3 lbs., roll out for a whole pan. Allow it to rise and bake in a good heat. When almost done, wash with a sour cream and finish baking.

233. TEA RINGS.

12 Unzen Zucker, 7 Eier, 14 Unzen Mehl, Vanilla Extrakt.

Zucker und Eier werden ſchaumig gerieben; dann kommt Mehl und Extrakt hinzu. Mit einen kleinen, glatten Tube werden auf geſchmierte und beſtaubte Pfannen Ringe dreſſiert, die mit granulirtem Zucker beſtreut und bei guter Hitze gebacken werden.

12 oz. sugar, 7 eggs, 14 oz. flour, vanilla flavor.

Beat together the sugar and eggs until foaming. Then add the flour and flavor. Lay on well-buttered and floured pans with a small flat tube in rings; powder with granulated sugar and bake in a well-heated oven.

234. TUERKICH TORTE.

Von Blätterteig werden 3 Böden ausgerollt, eine Zeit lang ſtehen gelaſſen, geſtochen und gebacken. Nach dem Backen werden die Böden mit Vanilla Cream aufeinandergelegt und die Torte ganz beſtrichen. Den Rand rollt man in geröſteten Mandeln. Obendrauf verziere man die Torte mit Blätterteig-Halbmöndchen.

Roll out 3 layers of puff paste; allow them to stand for some time; punch and bake. When done, lay one over the other with vanilla cream and cover the whole cake with the same. Roll the edge in roasted almonds. Decorate the top with half-moons from puff paste.

235. ULMER BREAD.

1¼ Pfd. Mehl, 1½ Unze Fleiſchmanns Yeaſt, 1 Quart Milch für Sponge, ½ Pfund Zucker, 1 Taſſe Roſenwaſſer, 4 Unzen fein geſchnittenes Citronat und Citronenſchale, ½ Unze Anis und ein wenig Salz.

1¼ lbs. flour, 1½ oz. Fleischmann's yeast, 1 qt. milk, for sponge; ½ lb. sugar, 1 cup rose water, 4 oz. fine-chopped citron and lemon peel, ½ oz. anise, a little salt.

Wenn der Sponge fertig iſt, gebe alles hinzu, tue noch etwas Mehl dabei und mache einen gut verarbeiteten ſteifen Teig. Dieſes gibt 4 Stollen, die man einzeln auf Pfannen ſetzt und vor dem Backen mit einem ſcharfen Meſſer ſchneidet.

When the sponge is ready, add everything, adding a little more flour. Make into a good, solid dough, well mixed. This will make 4 loaves; lay on pans and cut with a sharp knife before baking.

236. ULMER BREAD.

Zu vorhergehendem Sponge miſche man hinzu: 6 Unzen geſchmolzene Butter, ½ Pfund Zucker, 4 Eier, 1 Taſſe Roſenwaſſer, ½ Unze Anis. Wird in 4 Unzen Stücken viereckig in Zucker und Mehl ausgerollt, zuſammen geſchlagen, daß die Enden aneinander kommen, dann auf Pfannen aneinander geſetzt, gehen laſſen und vor dem Backen lang geſchnitten. (Beide werden nach dem Backen glaſiert.)

Prepare sponge as in No. 235. Add to this 6 oz. of melted butter, ½ lb. sugar, 4 eggs, 1 cup rose water, ½ oz. anise. Roll out in flour and sugar into 4 oz. pieces (squares). Lap over, to let ends meet, set on pans one by one. Allow them to rise, cut lengthwise, bake, and when done frost both.

237. HUNGARIAN ZWIEBACK.

Von Kaffeering-Teig werden Fingerrolls einzeln auf Pfannen geſetzt, kurz gehen laſſen und ſchwach gebacken. Nach dem Backen werden ſie in der Mitte durchgeſchnitten und mit folgender Maſſe dünn beſtrichen und goldgelb geröſtet:

Maſſe.—1 Pfd. XXXX-Zucker und 3 Eier werden gut verrührt. Gebe ein wenig Vanilla hinzu.

Make finger rolls from coffee-ring dough, lay separately on pans to rise and bake delicately. When done, cut them through the middle, spread with the following mixture and toast a golden brown:

Mixture—1 lb. XXXX sugar and 3 eggs, mix well, flavor with a bit of vanilla.

238. VANILLA CAKES.

1½ Pfd. Zucker, 1 Pfd. Butter, ½ Unze Soda, 1 Unze Cream of Tartar, 10 Eier, 1 Pt. Milch, 2¼ Pfd. Mehl, Mace und Vanilla.

Darf nur leicht gemiſcht werden. Gibt 2 Pfannen.

1½ lbs. sugar, 1 lb. butter, ½ oz. soda, 1 oz. cream of tartar, 10 eggs, 1 pint milk, 2¼ lbs. flour, mace and vanilla.

Should be mixed very little. Enough for 2 pans.

239. VANILLA WAFERS.

1 Pfd. Zucker, 1 Pfund 2 Unzen Mehl werden zuſammengeſiebt, mit 1 Pfund Butter etwas gerieben und zuletzt 6 Eier langſam dazu gemiſcht. Auf leicht geſchmierte Pfannen mit einer fein glatten Tube dreſſieren und bei mäßiger Hitze backen.

Mix 1 lb. sugar and 1 lb. 2 oz. of flour, rub in lightly 1 lb. of butter and then add 6 eggs slowly, lay round on well-buttered pans with a fine flat tube and bake in moderate oven.

240. VANILLA WAFERS.

½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Butter, ½ Pfd. Mehl, 2 Eier, 1 Eigelb, Vanilla - Extrakt.

Behandlung wie vorhergehend.

½ lb. sugar, ½ lb. butter, ½ lb. flour, 2 eggs, 1 yolk, vanilla flavor.

Proceed as above.

241. VANILLA CREAM (Old Fashioned).

1 Quart Milch, ½ Pfund Zucker, 2 Unzen Kornstärke, 10 Eier, Vanilla-Extrakt.

Die Milch wird zum Kochen gebracht; während dem mischt man Kornstärke, Eigelb und Vanilla, gießt ein wenig gekochte Milch hinzu und schüttet alles zusammen in die Milch auf dem Feuer; läßt alles gut aufkochen und gibt den inzwischen geschlagenen Schnee hinzu.

1 qt. milk, ½ lb. sugar, 2 oz. cornstarch, 10 eggs, vanilla flavor.

Let the milk come to a boil. Meanwhile mix cornstarch, yolks and vanilla, add a little hot milk and add all to the boiling milk on the stove. Allow it all to boil up well, then add the froth of eggs.

242. VANILLA CREAM.

1 Quart Milch, 10 Unzen Zucker, 4 Eier, 2 Unzen Kornstärke, Vanilla-Extrakt.

Die Behandlung ist wie vorhergehend, nur daß die Eier ganz hinzu kommen.

1 qt. milk, 10 oz. sugar, 4 eggs, 2 oz. cornstarch, vanilla flavor.

Proceed as above, adding the eggs whole instead of separated.

243. VANILLA ZWIEBACK.

1 Pfund Zucker, 8 Eier, 14 Unzen Mehl, Vanilla.

Zucker und Eier werden sehr schaumig gerührt, Vanilla hinzugetan und zuletzt das Mehl.

Die Masse legt man in 2 Streifen auf eine gut geschmierte und bestaubte Pfanne und backt bei mäßiger Hitze.

Gleich nach dem Backen, schneide man fingerdicke Scheiben und röste sie schön gelb.

1 lb. sugar, 8 eggs, 14 oz. flour, vanilla.

Beat sugar and eggs to a very stiff froth, add vanilla then flour; lay in 2 strips on well-dusted and buttered pans and bake in moderate oven.

Immediately after baking cut into ½-inch slices and toast a nice brown.

244. VANILLA AND CHOCOLATE BRETZELS.

1¼ Pfund Butter, 1½ Pfund Zucker, 2 Pfund Mehl, Vanilla, Chokolade.

Diese Mischung wird zu einem Mürbeteig aufgerieben, worauf man sie in 2 Teile teilt. Zu ei-

1¼ lbs. butter, 1½ lbs. sugar, 2 lbs. flour, vanilla, chocolate.

Mix into a pastry, divide into 2 parts, add dissolved chocolate to one part and vanilla to the other. Then finish

nen Teil gibt man aufgelöſte Chocolade, zum andern Vanilla, worauf man den Teig fertig verarbeitet. Nun formt man Bretzeln daraus, ſetzt ſie auf eine Pfanne und backt bei mäßiger Hitze.

Nach dem Backen werden die Vanillabretzeln weiß und die Chokoladebretzeln ſchwarz glaſiert.

mixing the dough. Now make bretzels from this, set them on a pan and bake moderately. When done, frost with vanilla and chocolate to correspond with the color inside.

245. VANILLA RINGS.

8 Eiweiß werden mit 10 Unzen Zucker zu einem ſteifen Schnee geſchlagen, Vanilla hinzu getan und mit 10 Unzen Mehl gemiſcht. Aus dieſer Maſſe werden mit einer glatten Tube Ringe auf mit Wachs beſtrichene Pfannen dreſſiert, trocknen gelaſſen und ziemlich ſchnell gebacken.

Gleich nach dem Backen von der Pfanne herunter nehmen.

Beat to a froth the whites of 8 eggs and 10 oz. of sugar, add vanilla and mix with 10 oz. of flour, lay rings of this mixture on waxed pans with a flat tube. Allow them to dry and bake rather quickly. Remove from the pan immediately after baking.

246. WINE CAKE.

3 Pfund Zucker, 2 Pfund Butter und Schmalz, 1 Quart Eier, 1 Quart Milch, 1 Unze Soda, 2 Unzen Cream of Tartar, oder 3½ Unzen Baking Powder, 4½ Pfund Mehl, Mace und Citronen.

Dieſe Miſchung muß bei offener Türe und nicht zu heiß gebacken werden.

3 lbs. sugar, 2 lbs. butter and lard, 1 qt. eggs, 1 qt. milk, 1 oz. soda, 2 oz. cream of tartar or 3½ oz. baking powder, 4½ lbs. flour, mace, lemon.

Should bake with open door, and not too hot.

247. WINE CAKE.

3 Pfd. Zucker, 1½ Pfd. Butter und Schmalz, 1 Quart Eier, ¾ Unzen Soda, 1½ Unzen Cream of Tartar, oder 3 Unzen Baking Powder, 1 Quart Milch, 4½ Pfund Mehl, Mace und Citronen.

Dieſe Miſchung muß leicht gerieben werden, bevor die Eier hinein kommen.

Wird gebacken wie vorhergehend.

3 lbs. sugar, 1½ lbs. butter and lard, 1 qt. eggs, ¾ oz. of soda, 1½ oz. cream of tartar or 3 oz. baking powder, 1 qt. milk, 4½ lbs. flour, mace, and lemon.

This mixture should be rubbed lightly before the eggs are added. Bake as above.

248. WINE SNAPS.

¾ Pfund Zucker, 8 Eier werden leicht gerieben, dann ½ Pfund Mehl dazu getan.

¾ lb. sugar, 8 eggs. Beat well, add ½ lb. flour. Put on buttered pans, forming oval

Wird auf geſchmierten Pfannen mit einem Löffel zu ovalen Flecken geſtrichen, heiß gebacken und auf Hölzer gerollt.

shapes with a spoon. Bake in hot oven. Roll on cream-roll sticks.

249. WIENER SANDMASSE.

1 Pfund Zucker, 15 ganze Eier und 15 Eigelb werden auf dem Feuer warm geſchlagen, dann kalt, bis die Maſſe ſehr gut ſteht. Darnach kommt Vanilla hinzu, 1 Pfd. Mehl, halb Kornſtärke und zuletzt ¾ Pfund geſchmolzene Butter.

Beat over the fire 1 lb. of sugar, 15 eggs (whole) and 15 yolks until warm, then beat until cold and very stiff. Then add vanilla, 1 lb. of flour, half cornstarch, and ¾ lb. melted butter.

250. WIENER SCHNITTEN.

4 Stücke, 3 Zoll breite Streifen aus Mürbteig werden auf Pfannen geſetzt. Jetzt wird ½ Pfund Mandelmaſſe, ½ Pfund Zucker, 1 Pfund Bröſel, ½ Pint Eiweiß und etwas Zimmt angemiſcht und mit einer großen Tube auf die Streifen dreſſiert und zuletzt mit einer Mürbteigdecke zugedeckt, mit Ei beſtrichen und gebacken.

Four Pieces—Strips of dough of shortening 3 inches wide; lay on pans. Mix ½ lb. of almond paste, ½ lb. of sugar, 1 lb. of crumbs, ½ pint white of eggs, a little cinnamon. Lay this on the strips with a large tube; then cover all with dough of shortening; brush with egg and bake.

251. WATERBURY CAKES.

2 Pfund Zucker, 1 Pfd. Butter, 10 Eier, 1 Quart Milch, ½ Unze Soda, 1 Unze Cream of Tartar, 2½ Pfd. Mehl, Vanilla Flavor.

2 lbs. sugar, 1 lb. butter, 10 eggs, 1 qt. milk, ½ oz. soda, 1 oz. cream of tartar, 2½ lbs. flour, vanilla flavor.

252. WASHINGTON SLICES.

1½ Pfund Zucker, 1 Pfund 2 Unzen Butter, 12 Eier, 1¼ Unze Ammonia, 2½ Pfund Mehl.

Dieſes wird ¼ Zoll dick ausgerollt, dann zuſammen gerollt, wie Jelly-Roll, in 3 Teile geteilt, auf die Pfanne gelegt, mit Eigelb beſtrichen und mit gemahlenen Nüſſen beſtreut, ſodann gebacken. Nach dem Backen in viereckige Stücken geſchnitten und glaſiert.

1½ lbs. sugar, 1 lb. 2 oz. butter, 12 eggs, 1¼ oz. ammonia, 2½ lbs. flour.

Roll out this dough to the thickness of ¼ of an inch. Make a roll of the sheet like a jelly roll. Cut into three parts. Put into pans, wash with yolks of eggs and sprinkle with nuts. Bake. When done, cut into oblong slices and cover with frosting.

253. WASHINGTON PIE.

Lege eine Pfanne mit Piecruſt aus und fülle die Miſchung No. 220 hinein, backe langſam und glaſiere darnach weiß.

Cover pan with piecrust dough and fill with mixture No. 220. Bake slowly. When done, cover with white frosting.

254. WASHINGTON PIE.

1 Pint Molaſſes, ¾ Pint Waſſer 3 Eier, 1 Unze Soda, ½ Unze Cream of Tartar, 2 Unzen Zucker, 6 Unzen Schmalz, 6 Unzen Brösel, 1¼ Pfund Mehl.

Muß wenig verarbeitet und bei heißem Ofen und offener Türe gebacken werden. Obendrauf wird er marmoriert.

1 pint molasses, ¾ pint of water, 3 eggs, 1 oz. soda, ½ oz. cream of tartar, 2 oz. sugar, 6 oz. lard, 6 oz. bread crumbs, 1¼ lbs. flour.

Work dough very little. Bake in hot oven with door open. Cover with white frosting.

255. WINE BISCUIT.

1 Pfund 2 Unzen Zucker, 1 Pfd. 2 Unzen Butter, 5 Eier, 2¼ Pfd. Mehl, ⅛ Unze Ammonia.

Werden auf beſtaubte Pfannen in Biscuitformen dreſſiert und gebacken.

1 lb. 2 oz. sugar, 1 lb. 2 oz. butter, 5 eggs, 2¼ lbs. flour, ⅛ oz. ammonia.

Put on floured pans in the size of biscuits and bake.

256. WAFFLES.

½ Pfund Butter, 2 Unzen Zucker, 6 Eigelb, ein wenig Salz, ¾ Pfund Mehl, 1 Pint Milch, 1 Unze Yeaſt, 6 Eiweiß, abgeriebene Citrone.

Butter, Zucker und Eigelb werden gut ſchaumig gerührt; nachdem gibt man das Mehl, Milch und Yeaſt dazu. Zuletzt kommt der Schnee von 6 Eiweiß darunter und läßt man das Ganze aufgehen. Nun macht man das Waffeleiſen gut heiß, beſtreicht dasſelbe mit Schmalz und backt die Waffeln ſchön gelb. Nach dem Backen werden ſie mit Zimmtzucker überſtreut.

½ lb. butter, 2 oz. sugar, 6 yolks, a little salt, ¾ lb. flour, 1 pint milk, 1 oz. Fleischmann's yeast, 6 whites of eggs.

Stir butter, sugar and yolks till very foamy. Add flour, milk and yeast. Then stir a froth made from 6 whites into the mixture and set to rise. Next heat the waffle iron thoroughly, lard it and bake till waffles have a rich yellow color. Sprinkle when baked with cinnamon sugar.

257. WAFFLES. (Very Fine.)

Dieſe werden von Baumkuchenmaſſe, No. 32, hergeſtellt.

Use dough of Baumkuchenmass No. 32 for this recipe.

258. WAFFLES.

14 Unzen Butter, 12 Eier, 1 Pfund Zucker, 1 Citronenrinde, 2 Pfd. 4 Unzen Mehl, 2 Eßlöffel voll Rum, ½ Unze Ammonia, Zimmt.

Das Ganze wird zu einem Mürbteig verarbeitet, in Stücke ge-

14 oz. butter, 12 eggs, 1 lb. sugar, 1 lemon rind, 2 lbs. 4 oz. flour, 2 tablespoonfuls rum, ½ oz. ammonia, cinnamon.

Mix thoroughly, cut into pieces and bake in a waffle

teilt und in einer Waffelherzform gebacken. Dieselben können auch in länglichen Formen gebacken werden und nach dem Backen auf runde Hölzer gelegt.

pan. Oblong pans also can be used for this recipe, and put it, after it is baked, on a round stick.

259. WATER MARZIPAN (Wholesale).

2 Pfd. Zucker, 2 Pfd. Mehl und 1 Pint Wasser wird zu einem Teig gut und lang geknetet und läßt ihn 2—3 Stunden liegen. Dann wird er ausgerollt und in Formen abgedrückt. Nun läßt man dieselben vollständig austrocknen und backt sie bei schwacher Hitze.

Knead 2 lbs. of sugar, 2 lbs. flour and 1 pint of water well and thoroughly. Set aside for two or three hours. Roll out and cut into small forms. Let the cakes dry thoroughly, and bake with low fire.

260. WEICHSEL KUCHEN.

6 Unzen Zucker, 6 Unzen bestes Schmalz, 7 Eigelb, 4 Eiweiß, 1 Citronenrinde, 4 Unzen Sauerkirschen.

Schmalz und Zucker werden gut schaumig gerührt, nach und nach die Eigelb hinzugetan, dann die abgeriebene Citrone, Weichseln und der Schnee von 4 Eiweiß dazu gemischt. Das Ganze wird in einer gut ausgestrichenen, mit Bröseln bestreuten Form langsam gebacken.

6 oz. of sugar, 6 oz. of best lard, 7 yolks, 4 whites, 1 lemon rind, 4 oz. sour cherries.

Rub lard and sugar till quite foamy. Add the yolks gradually, then the grated citron, sour cherries and froth of 4 whites. Bake slowly in a well-larded form sprinkled with crumbs.

261. WHITE LEBKUCHEN.

1¼ Pfd. Zucker, 10 Eier, 1¼ Pfd. Mehl, 4 Unzen Citronen- und Orangenschalen, 4 Unzen Citronat, ½ Unze Ginger, ½ Unze Muskatnuß, ½ Unze Mace, 1 Unze Zimmt, 1¾ Pfund geröstete Mandeln.

Zucker und Eigelb werden sehr schaumig gerieben, dann kommt der Schnee von 10 Eiweiß darunter und wird noch eine zeitlang gerührt. Nachdem kommt das Mehl und alle übrigen Zutaten hinzu. Jetzt wird die Masse auf längliche, viereckige Oblaten fingerdick gestrichen, an den 4 Ecken mit einer halben Mandel belegt, eine Scheibe Citronat in der Mitte mit Powder-Zucker bestreut und 3 Stunden trocknen lassen. Bei mäßiger Hitze backen.

1¼ lbs. of sugar, 10 eggs, 1¼ lbs. flour, 4 oz. lemon and orange peels, 4 oz. citron, ½ oz. ginger, ½ oz. nutmeg, ½ oz. mace, 1 oz. cinnamon, 1¾ lbs. roasted almonds.

Stir sugar and yolks till very foamy.

Add froth of 10 whites and keep stirring for some time. Add flour and other ingredients. Spread dough about ¼ of an inch thick on oblong fishfood. Stick almonds, cut in halves, one in each corner and in the middle of each cake a small slice of citron. Sprinkle with powdered sugar. Set aside for 3 hours to dry. Bake in moderate oven.

262. WHITE LAYER CAKE (Home-made).

18 Unzen Powder Zucker, 11 Unzen Butter, 1 Pfund 11 Unzen Mehl, ½ Pint Eiweiß, 1 Pint Milch, 1½ Unzen Backpulver, Vanilla-Extrakt.

Reibe Butter und Zucker zusammen, tue nach und nach die Eiweiß hinzu, dann Milch und zuletzt Mehl und Backpulver. Wird langsam gebacken.

18 oz. powdered sugar, 11 oz. butter, 1 lb. 11 oz. flour, ½ pint whites of eggs, 1 pint milk, 1½ oz. baking powder, vanilla flavor.

Cream butter and sugar, add gradually whites of eggs, milk, flour, and last of all baking powder. Bake slowly.

263. WHITE MOUNTAIN CAKE.

1 Pfd. 5 Unzen Powder Zucker, 10 Unzen Butter, 15 Eiweiß, ½ Pint Milch, 1¼ Pfd. Mehl, ½ Unze Backpulver, Rosen-Extrakt.

Behandle genau wie White Layer Cake und backe in Ducheßcakepfannen.

1 lb. 5 oz. powdered sugar, 10 oz. butter, 15 whites of eggs, ½ pint of milk, 1¼ lb. of flour, ½ oz. baking powder, rose flavor.

Proceed as in white layer cake and bake in Duchess cake pans.

264. WHITE KISSES.

Diese werden genau so gemacht, wie Orangen-Kisses, No. 174, nur anstatt Orangenfarbe und Geschmack nehme man Vanilla.

Proceed as in recipe No. 174, except that vanilla flavor is used instead of orange.

265. WHITE CHOCOLATE ROLLS (Home-made)

3 Pfd. Powder Zucker, 1½ Pfd. Butter, 2¼ Pfd. Mehl, ½ Unze Backpulver, 36 Eiweiß, Vanilla-Extrakt.

Butter und Zucker werden schaumig gerührt, nach und nach das Eiweiß hinzugerührt und zuletzt das Mehl. Die Masse wird auf 3 gut geschmierte und mit Papier belegte Pfannen wie Jelly Roll auseinander gestrichen, schnell gebacken und gleich darauf mit Chokolade-Glasur bestrichen und aufgerollt.

3 lbs. powdered sugar, 1½ lbs. butter, 2¼ lbs. flour, ½ oz. baking powder, 36 whites of eggs, vanilla flavor.

Cream butter and sugar till foamy. Add slowly whites, then flour. Spread the dough on three pans well buttered and covered with paper. Bake quickly and cover when done with chocolate frosting and make into a roll.

266. WIENER EISBOEGEN.

½ Pfd. Zucker wird mit 5 Eiern schaumig gerührt, dann ½ Pfund Mehl dazu gemischt, in welches

Cream ½ lb. of sugar with 5 eggs till foamy. Add ½ lb. of flour flavored with ½ of

man eine halbe Citrone abgerieben hat. Das Ganze wird auf ein mit Wachs beſtrichenes Blech geſtrichen, mit Mandeln beſtreut und ſchön gelb gebacken. Nach dem Backen werden Streifen geſchnitten und auf ein rundes Holz gebogen.

grated lemon. (Spread out on waxed pan.) Sprinkle cake with almonds and bake till light brown. When done, cut into strips and put on a round stick.

267. WIENER CARNIVAL BALLS.

1 Quart warme Milch wird mit 5 Unzen Fleiſchmanns Yeaſt und 12 Eigelb zu einem nicht zu weichen Sponge verarbeitet und zum Aufgehen an einem warmen Platze geſtellt. Wenn derſelbe fertig gegangen iſt, ſo kommt 1 Pfund Butter, 1 Pfund 4 Unzen Zucker und 1 Citronenrinde hinzu und wird ſolange verarbeitet, bis er tatſächlich von den Fingern fällt. Nachdem der Teig noch ein wenig gegangen iſt, formt man runde Ballen daraus, drückt ſie flach, füllt ſie mit Marmelade, kneift ſie wieder gut zu und legt dieſelben auf beſtaubte Tücher. Nun läßt man die Ballen gut angehen und backt ſie in nicht zu heißem Fett ſchön gelb. Darnach werden ſie mit Zimmtzucker beſtreut.

Make quite a firm sponge of 1 qt. of warm milk, 5 oz. of Fleischmann's yeast and 12 yolks. Set to rise near a warm stove. When light, add 1 lb. of butter, 1 lb. 4 oz. of sugar and 1 rind of lemon. Work thoroughly till dough drops from fingers. Set again to rise for a short time. When light, form into round balls, fill them with marmalade, close them again and put them on floured cloths. Set to rise. Bake them in hot lard and sprinkle with cinnamon sugar.

268. ZIMMT STANGEN.

1 Pfund Mandelmaſſe, 1½ Pfd. Glaſurzucker, etwas Zimmt wird mit Eiweiß zu einem ziemlich ſteifen Teig angemiſcht, auf der Bench ausgerollt, mit Eiweißglaſur beſtrichen und in ½ Zoll breiten und 3 Zoll langen Streifen geſchnitten, dann auf beſtaubte Pfannen geſetzt und in kaltem Ofen bei offener Tür und „Damper" gebacken.

Mix 1 lb. of almond paste, 1½ lb. of frosting sugar, a little cinnamon with whites of eggs, till dough is quite stiff. Put on the board and roll out. Cover with frosting made of whites and cut into strips 3 inches long and ½ inch wide. Place these on floured pans and bake with open door and damper in cold oven.

269. ZIMMT BRETZEL.

In den Teig Nr. 244 miſcht man anſtatt Vanilla Zimmt hinein.

Use dough No. 244; use cinnamon in place of vanilla.

270. ZIMMT LEBKUCHEN.

2 Pfd. 4 Unzen weiße Mandeln, 1¾ Pfd. Zucker, 3 Unzen Zimmt, 14 Unzen Orangenſchale, 3 Citronenſchalen, 6 Eier.

Das Ganze wird untereinandergemiſcht in nußgroße Ballen, in granulirten Zucker gelegt, auf ein mit Oblaten belegtes Blech getan und langſam gebacken.

2 lbs. 4 oz. white almonds, 1¾ lbs. sugar, 3 oz. cinnamon, 14 oz. orange peel, 3 lemon peels, 6 eggs.

Mix all the ingredients, form into balls the size of nuts, roll in granulated sugar and lay on a pan lined with fish food. Bake slowly.

271. ZIMMT ROLLS.

Schlage das Weiße von 4 Eiern zu einem feſten Schnee, worauf 1¼ Pfund Zucker und 1 Pfd. geſchabte Mandeln und Zimmt darunter gerührt werden. Hierauf ſtreiche man die Maſſe oval auf eine geſchmierte und beſtaubte Pfanne, backe bei Mäßiger Hitze und legt ſie unmittelbar nach dem Backen auf ein rundes Holz.

Beat whites of 4 eggs to a froth, stiff; add 1¼ lbs. of sugar, 1 lb. of grated almonds and cinnamon. Spread the mixture in the shape of an egg on a greased and floured pan and bake in moderate oven. When done, put them immediately on round pieces of wood.

272. ZIMMT STARS.

6 Eiweiß werden zu einem feſten Schnee geſchlagen. Dann rühre 1¼ Pfd. Zucker, 1¼ Pfd. gemahlene Mandeln und ½ Unze Zimmt zu einem Teig, rolle denſelben meſſerdick aus, ſteche Sterne aus und lege ſie auf eine mit Wachs beſtrichene Pfanne, laſſe eine Zeit lang ſtehen und backe bei mäßiger Hitze. Nach dem Backen werden dieſelben mit einer ganz dünnen Glaſur, in welche ein wenig Zimmt kommt, glaſiert.

Make a stiff froth of 6 whites of eggs. Make a mixture of 1¼ lbs. of sugar, 1¼ lbs. of ground almonds, ½ oz. of cinnamon. Roll out very thin. Cut out with form into small stars and put on waxed pans. Set aside for a while and bake in a moderate oven. Cover cakes when done with a very thin frosting to which cinnamon has been added.

273. ZIMMT TORTE.

6 Unzen Zucker, 6 Unzen feine Mandeln, 7 Eier, 1 Teelöffel voll Zimmt, ½ Teelöffel voll Allſpice, 1 Unze feine Orangenſchalen.

Zucker und Eigelb werden ſchaumig gerührt; dann wird das Ganze mit dem feſten Schnee von 6 Eiweiß behutſam darunter gerührt, in eine Tortenform gegeben und langſam gebacken.

6 oz. of sugar, 6 oz. fine almonds, 7 eggs, 1 teaspoonful of cinnamon, ½ teaspoonful allspices, 1 oz. fine orange peel.

Beat the sugar and the yolks of eggs till foamy, then carefully add all the ingredients with the froth of 6 whites of eggs. Put into tart forms and bake slowly.

274. ZWETSCHGEN KUCHEN (Home-made).

Man lege mit French Kaffeering Teig, No. 82, runde oder viereckige Pfannen aus, laſſe ein wenig angehen, belege ſchön mit halben Zwetſchgen, ſtreue Zucker darauf und backe bei friſchem Ofen hellgelb.

Make layers of French coffee ring dough, No. 82, in round or square pans. Allow it to rise a little, cover with half prunes, sprinkle with sugar and bake in a good oven.

275. ZWIEBEL KUCHEN (Home-made).

Zwiebeln werden mit Butter weich gedämpft, mit ein paar Eiern, etwas ſaurem Rahm und Salz untereinander gerührt, in eine mit Hefenteig ausgelegte Pfanne gegeben, mit in Würfel geſchnittenem Speck und Kümmel beſtreut und ſchön gebacken.

Steam some onions with butter until tender, beat in a few eggs, some sour cream and a little salt. Put into pans lined with yeast dough, sprinkle with small cuts of bacon and caraway seeds. Bake nicely.

276. ALMOND CREAM CAKE (Home-made).

Von Wein Cake-Miſchung, No. 246, wird eine Randpfanne zwei fingerdick ausgeſtrichen, langſam gebacken und erkalten laſſen. Nachdem in der Mitte durchgeſchnitten und mit nachſtehender Füllung gefüllt. Darnach wird ein Pint Eiweiß zu einem feſten Schnee geſchlagen, mit 3 Pfd. Zucker gemiſcht und ſchön gleichmäßig um den ganzen Cake geſtrichen. Dann wird er in beliebige Stücke eingeteilt und auf jedes eine geröſtete halbe Mandel gelegt.

Füllung: 4 Unzen Mandelmaſſe, 8 Unzen Zucker, 12 Eigelb, 4 Unzen geröſtete Mandeln, 1 Pint Milch.

Dieſe Füllung wird auf dem Feuer abgerührt, bis ſie ſteif wird.

Line a pan with wine-cake mixture No. 246, one inch deep. Bake slowly and allow it to cool. Then cut through the middle and fill with the mixture or filling given below. Then beat the whites of 1 pint of eggs into a froth with 3 lbs. of sugar and cover the cake all evenly. Then cut into favorite pieces and lay roasted almonds cut in halves on each piece.

Filling for above: 4 oz. almond paste, 8 oz. sugar, 12 yolks, 4 oz. roasted almonds, 1 pint of milk. This filling should be stirred on the fire until it stiffens.

277. AFRICAN TORTE.

Von Biscuitmaſſe werden runde Böden und welche ſo groß wie eine Pfanne gebacken. Einen Boden ſchneidet man in der Mitte durch. Darauf ſetzt man einen 2 Finger breiten Streifen, den man von einem gebackenen Boden ſchneidet,

Bake layers of biscuit dough, some round and some like a pan in shape. Cut one layer through the middle; then cut a strip 2 inches wide from one of the baked layers and set it up around the edge with a frost-

ſenkrecht mit Glaſurzucker auf den äußeren Rand des unteren Bodens. Nun füllt man die Torte bis zum Rand mit Schlagſahne, die mit geröſteten Nüſſen vermiſcht iſt und lege dann die andere Hälfte des Bodens darauf und glaſiert die ganze Torte mit Chokoladeglaſur. Die Torte kann nach Belieben garnirt und verziert werden.

ing. Now fill it up with whipped cream to which has been added some roasted nuts. Then lay the other half over this and frost the whole top with a chocolate frosting. Decorate to suit individual taste.

278. BUTTER KUCHEN. (Very Fine.)

Nehme French Kaffeering-Teig und rolle ein Pfanne voll fingerdick aus. Nachdem der Kuchen angegangen, belege ihn rund um mit kleinen Stückchen Butter, ſtreue Zimmt, Zucker und geſchabte Nüſſe darauf und backe bei mäßiger Hitze.

Line a pan with French coffee ring dough about ½ inch in thickness. After rising, lay small pieces of butter over the top, sprinkle with cinnamon, sugar and grated nuts. Bake in moderate oven.

279. CROCANT.

2 Pfd. Zucker läßt man auf dem Feuer ſchön gelb ſchmelzen, worauf man 1 Pfund geſchabte weiße Mandeln hinein gibt und auf eine gut geſchmierte Pfanne ſchüttet. Aus dieſer Maſſe kann man, ſolange ſie warm iſt, alle Figuren, Füllhörner, Schnörkel, Aufſätze, Candies etc., etc., fabriziren.

Allow 2 lbs. of sugar to brown on the stove. To this add 1 lb. of grated white almonds. Pour the mixture into a well-greased pan. It can be used as long as it is still warm to make all sorts of confections, candies, etc.

280. COCOANUT MACAROONS.

2 Pfd. Cokosnuß, 1½ Pfd. Zucker, 6 Unzen Mehl, 12 Unzen feines Citronat, 10 Eiweiß.

Cokosnuß, Eiweiß und Zucker werden auf dem Feuer ſehr gut abgerührt, darauf kommt Citronat und Mehl dazu. Dann ſetzt man runde Ballen auf ein mit Papier belegtes Blech, läßt dieſelben antrocknen und backt ſie bei heißem Ofen.

2 lbs. cocoanut, 1½ lbs. of sugar, 6 oz. flour, 12 oz. fine citron, 10 whites of eggs.

Stir well cocoanut, whites and sugar over the fire, add the citron and the flour.

Line a tin with paper and put on it round balls formed of above mixture. Let the cakes dry a little and bake in hot oven.

281. COCOANUT STIPPLES.

2 Pfd. Cokosnuß, 1 Pfd. Zucker, 4 Eiweiß, 2 Unzen Mehl werden unter einander gemiſcht, mit Waſſer kleine Pyramiden auf beſträubte Pfannen geſetzt und bei heißem Ofen abgeflämmt.

2 lbs. cocoanut, 1 lb. sugar, 4 whites, 2 oz. flour.

Mix above ingredients. Form small pyramids, put them on floured pans and brown in very hot oven.

282. CRUMB COOKIES.

1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Schmalz, 3¾ Pfd. Mehl, 2 Pfd. Bröfel, 2 Unzen Soda, 1 Qt. Waffer, 1 Pt. Molaffes, ½ Unze Salz, Gewürz.

Steche mit einem runden Ausftecher aus, wafche fie und drehe in granulirtem Zucker um und lege fie auf eine Pfanne. Dann mache ein Kreuz auf jeden Cookie und backe bei mäßiger Hitze.

1 lb. sugar, 1 lb. lard, 3¾ lbs. flour, 2 lbs. crumbs, 2 oz. soda, 1 qt. water, 1 pint molasses, ½ oz. salt, spices.

Cut out small cookies with a round cutter, baste them. Now roll in granulated sugar and put on pan. Mark each cookie with X and bake with moderate heat.

283. ST. HONORE.

Ein Blätterteigboden wird in beliebiger Größe ausgerollt und gebacken. Von Creamcake-Maffe No. 53 dreffiere man ganz kleine Creampuffs. Nachdem dieſelben gebacken ſind, werden ſie mit Vanilla-Cream gefüllt. Nach dem Füllen werden ſie karamelliert, ſowie Orangenſtücke, rote Kirſchen und Weintrauben darauf gelegt. Dann ſetzt man alles ſchön auf den äußeren Rand des Blätterteigbodens, füllt die Mitte mit Schlagſahne aus und macht eine beliebige Verzierung obendrauf.

Roll out a quantity of puff paste dough to any suitable size and bake it. Make very small cream puffs of cream cake mixture No. 53. When baked, fill them with vanilla cream. When filled, caramalize them, also the orange slices, red cherries and the grapes. Then set them all nicely around the edge of the layer, fill the middle with whipped cream and decorate according to individual taste.

284. CHOCOLATE KISSES.

4 Pfd. Zucker, 1 Pt. Eiweiß, ½ Pfd. geſchmolzene Chokolade.

Das Ganze wird auf dem Feuer in heißem Waſſer ſteif geſchlagen. Wenn ſteif, werden ſchnell 25 Cts. große Plätzchen auf gut geſchmierte und beſtaubte Pfannen dreffiert, 6 bis 7 Stunden oder über Nacht ſtehen gelaſſen und in kaltem Ofen gebacken.

4 lbs. of sugar, 1 pint of whites of eggs, ½ lb. chocolate (melted).

The above should be beaten in hot water on the fire until stiff. When stiff, lay quickly on pans (buttered and dusted), the size of 25 cent pieces. Allow them to stand 6 or 7 hours or over night, and bake in a cold oven.

285. ICE WAFERS.

8 Unzen Zucker, 6 Unzen Mehl, 2 Unzen Mandelmaſſe, 2 Eiweiß, Rahm.

8 oz. sugar, 6 oz. flour, 2 oz. almond paste, 2 whites of eggs, cream.

Mandelmasse, Eiweiß und Zucker werden gut verrieben; dann kommt das Mehl hinzu und so viel ungeschlagene Sahne, bis die Masse dickflüssig ist. Hierauf wird dieselbe mit einer viereckigen Form, die man aus Papperdeckel oder Blech geschnitten hat, auf beschmierte und bemehlte Pfannen gesetzt, langsam gebacken und nach dem Backen sofort auf Hölzer gerollt.

Beat together the sugar and whites of eggs, then add the flour and enough unbeaten cream to make a thick, flowing mixture. Then set this on pans well buttered and floured, using a square form which has been cut from pasteboard or tin. Bake slowly and immediately after roll on wooden sticks.

286. FIG WAFERS.

Dieselbe Masse, wie vorhergehend; nur daß feingeschabte Feigen hineinkommen und, statt viereckig, rund auf die Pfannen gesetzt werden und nach dem Backen auf Hölzer gebogen.

Use same mixture as above, only add finely-chopped figs and a round form instead of a square form. Bake and roll on sticks.

287. FONDANT.

20 Pfd. granulirter Zucker werden mit 4 Qt. Wasser aufs Feuer gesetzt und läßt kochen bis zum Flug oder starken Ballen. Darauf schüttet man die Masse auf eine saubere, mit Wasser bespritzte, an allen Seiten abgeschlossene Marmorplatte. Nun läßt man sie ¾ bis 1 Stunde stehen, immer darauf achtend, daß die Oberfläche keine Haut zieht, was man mit Wasser verhindern kann. Dann nimmt man einen großen Holzspatel und tabliert solange, bis die Masse steif wird. Sobald sie anfängt steif zu werden, muß man sehr schnell tablieren (am besten nimmt man die Hände dazu), um zu verhindern, daß sich durch plötzliches Steifwerden keine festen Knoten bilden, die man nachher nicht mehr verreiben könnte. Sobald die Masse einer rahmartigen Füllung gleichsieht, ist sie gut und kann in Steintöpfen aufbewahrt werden. Kann zu glasierten Prallines, gefüllte Chokolade, etc., etc., verwendet werden.

Boil 20 lbs. of granulated sugar in 4 qts. of water on the stove until at a temperature of 242 degrees. Then pour the mixture on a marble platter sprinkled with water and well closed all around. Allow it to stand ¾ to 1 hour, and watch it well so it does not form a skin on the top, which can be done by using water. Then take a large wooden spoon and work it until it is stiff, when it begins to get stiff you must work very fast (using the hand if necessary) in order not to give it a chance to form lumps (which cannot be dissolved again). When the mixture begins to get creamy it is ready and can be kept in stone jars, to be used for frosted prallines, filled chocolate, etc.

288. LEMON CREAM.

1 Pfd. Zucker, 2 Citronenrinden und der Saft von 4 Citronen, 1 Quart Milch, Waſſer oder weißen Wein.

Wird wie gewöhnlicher Cream gemacht.

1 lb. sugar, 2 lemon rinds and juice of 4 lemons, 1 qt. milk, water or white wine.

Should be made like ordinary cream.

289. PORK CAKE (Home-made).

1½ Pfund granulirten Zucker, 2 Pfd. Corinthen, 2 Pfd. ganz fettes geſalzenes Schweinefleiſch, fein gehackt, 3 Pfd. 3 Unzen Mehl, 2 Unzen Backpulver, 1 Pint Molaſſes, ¾ Quart kochendes Waſſer. Lege das Schweinefleiſch in's kochende Waſſer, miſche alles andere hinzu und zuletzt rühre das Mehl hinein. Lege die Pfannen mit Papier aus und backe bei mittelmäßiger Hitze. Dieſe Miſchung gibt fünfzehn 10-Cent-Cakes.

1½ lbs. granulated sugar, 2 lbs. currants, 2 lbs. all-fat salt pork chopped fine, 3 lbs. 3 oz. flour, 2 oz. baking powder, 1 pint molasses, ¾ qt. boiling water.

Lay the pork in the boiling water, adding all the other ingredients, and stir the flour in last. Line the pans with paper and bake in a moderate oven. Will make 15 10-cent cakes.

290. PEANUT CRISP COOKIES.

½ Pfund granulirter Zucker, 7 Unzen Mandelmaſſe, 6 Eiweiß, 1¼ Pfund „blanched Peanuts".

Wird genau ſo gerieben, wie Macaroons. Lege walnußgroß auf Papier und backe langſam.

1½ lbs. granulated sugar, 7 oz. almond paste, 6 whites of eggs, 1¼ lbs. blanched peanuts.

Should be mixed exactly like macaroons. Lay on paper size of walnuts; bake slowly.

291. LAYER CAKE (Retail).

3 Pfund Zucker, 2 Pfund Butter und Schmalz, 1 Qt. Eier, 1 Qt. Milch, 1 Unze Soda, 2 Unzen Cream of Tartar, 4½ Pfd. Cakemehl.

Bei offener Tür und „Damper" zu backen.

3 lbs. sugar, 2 lbs. butter and lard, 1 qt. eggs, 1 qt. milk, 1 oz. soda, 2 oz. cream of tartar, 4½ lbs. cake flour.

Bake with open door and damper.

292. LAYER CAKE (Wholesale).

2 Pfd. Zucker, 4 Unzen Schmalz, 4 Eier, 3 Pfd. Mehl, 1 Qt. Milch, 3 Unzen Backpulver, Vanilla - Extrakt.

Muß bei heißem Ofen und geſchloſſener Tür gebacken werden.

2 lbs. sugar, 4 oz. lard, 4 eggs, 3 lbs. flour, 1 qt. milk, 3 oz. baking powder, vanilla flavor.

Should be baked in a hot oven and with closed door.

293. PUNCH POTATOES.

Von Biscuit oder Sandmasse-Abfall, Johannisbeer Jelly, geschabte Mandeln und Rum macht man eine feste Masse. Daraus formt man runde Ballen, schlägt sie in Marzipan ein und dreht sie danach in Cocco - Pulver herum. Alsdann sticht man mit einem spitzigen Gegenstand kleine Löcher hinein. Dieselben können, je nach der Größe, für 5 oder 10 Cents verkauft werden.

Make a solid mixture from biscuit or sandmasse leavings, currant jelly, grated almonds and rum. Then form round balls, roll them in marzipan and then in cocoa powder. Then punch small holes into them with a sharp-pointed tool. These can be sold for 5 cents or 10 cents, according to size.

294. ROCKS.

1 Tasse Powder Zucker, ¾ Tasse Butter, 2 Eier, 1 gehäufter Teelöffel voll Soda, 1 Teelöffel voll Nelken, 1 Pfund Walnüsse, 1 Pfd. Rosinen, genug Mehl, um einen steifen Teig zu machen.

Aus dieser Masse formt man nußgroße Ballen, setzt sie auf eine mit Mehl bestaubte Pfanne, steckt eine rote Kirsche oder weiße Mandel in die Mitte und backt bei mittlerer Hitze.

1 cup powdered sugar, ¾ cup butter, 2 eggs, 1 teaspoonful soda, 1 teaspoonful cinnamon, 1 teaspoonful cloves, 1 lb. walnuts, 1 lb. raisins, flour enough to stiffen.

From this mixture you form balls like walnuts. Lay them on pans lined with paper, put a red cherry or a white almond in the middle. Bake moderately.

295. ITALIAN PASTRY.

1 Pfund gute Butter, 1 Pfund Mehl, ½ Unze Cream of Tartar werden wie Piekruste aufgemischt, ½ Pint Wasser daran getan und weiter behandelt wie French Pastry No. 83. Dieser Pastry eignet sich für Napoleons und Böden.

1 lb. good butter, 1 lb. flour, ½ oz. cream of tartar. Mix like piecrust, add ½ pint water and proceed as in French Pastry No. 83. Can be used for Napoleons and all kinds of layers.

296. PINEAPPLE PETITFOUR.

Von Buttercake - Teig, No. 27, sticht man kleine, runde viereckige oder ovale messerdicke Böden aus und bäckt dieselben sehr leicht, jedoch fertig. Nach dem Backen bestreicht man dieselben mit durchpassierten candierten Ananas und glasiert sie in verschiedenen Farben mit Fondant.

Cut out round, square or oval-shaped layers (thickness of knife) from Butter Cake dough No. 27. Bake them delicately. When done, coat them with grated candied pineapples and frost in different colors with fondant.

297. MINCE MEAT.

15 Pfund friſch gehacktes Rindfleiſch, 7 Pfund Nierenfett, 35 geſchabte Aepfel, 3 Pfund gehackte Feigen, 3 Pfund Zitronat, 3 Pfund Citronenſchalen, 8 Pfund Corinthen, 8 Sultan Roſinen, 1½ Pfund ganzer Pfeffer, ¾ Pfund Salz, 20 Pfund C. Zucker, 1 Qt. Molaſſes, 2 Quart Jamaica Rum, 4 Unzen Zimmt, 2 Unzen Nelken, 2 Unzen Allſpices, 1 Unze Mace, das Abgeriebene von 12 Citronen.

15 lbs. of fresh, chopped beef, 7 lbs. of suet 35 chopped apples, 3 lbs. figs, 3 lbs. citron, 3 lbs. lemon peel, 8 lbs. currants, 8 lbs. Sultana raisins, 1½ oz. gray pepper, ¾ lb. salt, 20 lbs. brown sugar, 1 quart molasses, ½ gallon Jamaica rum, 4 oz. cinnamon, 2 oz. cloves, 2 oz. allspices, 1 oz. mace, the rind of 12 lemons.

298. DRESDENER STOLLEN.

Mache einen Sponge von 4½ Pfund Mehl, 8 Unzen Fleiſchmanns Yeaſt, 1½ Quart warmes Waſſer und laſſe es an einem warmen Orte ſtehen, bis es anfängt einzufallen. Dann gebe hinzu 1½ Pfund Zucker, 1 Pint warme Milch und genug Mehl für einen ſteifen Teig. Wann halb fertiggemiſcht, gebe ferner hinzu 2½ Pfund weiche Butter, 4 Pfund Roſinen, 1 Pfund Zitronat (fein gehackt) und 1 Pfund gehackte weiße Mandeln. Citronen oder Mace.

Manche Leute lieben keine Frucht darin und fragen für Mandelſtollen. Anſtatt Roſinen und Zitronat gibt man dann 3 Pfund Mandeln hinzu. Wenn der Teig gut angegangen iſt, wiege man ab. 4—4½ Pfund für $1.

Dieſes Stück wird lang aufgemacht, ein wenig angehen laſſen und dann drücke man es mit einem kleinen Rollholz von der Mitte aus nach beiden Seiten, und zwar, daß die Ränder dick bleiben. Jetzt wird der äußere Rand mit heißer Butter beſtrichen, der andere darauf gelegt und zwar ſo, daß der äußere Rand ein wenig vorſteht. Laſſe den Stollen kurz gehen und backe bei mäßiger Hitze. Nach dem Backen

Make a sponge from 4½ lbs. of flour, 8 oz. Fleischmann's yeast, 1½ qts. warm water. Let this stand until it starts to drop, then mix in 1½ lbs. of sugar, 1 pint of warm milk and enough flour to make a stiff dough.

When half mixed, add 2½ lbs. of soft butter, 4 lbs. of raisins, 1 lb. of citron and 1 lb. of white grated almonds; for flavoring use lemon and mace.

Some people do not like raisins and ask for mandelstollen. In this case, leave out the raisins and citron and instead use about 3 lbs. of almonds.

Let the dough raise and scale off. For a $1 stollen, about 4 to 4½ lbs. of dough. Mould this up long, let rest a while, then with a rolling pin press down lengthwise in the center and roll to one side, so you have one thick and one thin portion of dough before you; now wash the thick part with hot butter and lay the thin portion over same, but not so far that it laps over; then give short proof and bake in slow heat, about 320 degrees. When

wird er mit heißer Butter gewaſchen und mit Powderzucker beſtreut.

baked wash with melted butter while hot and dust with powdered sugar.

For straight dough, use 12 oz. yeast and keep all ingredients warm before they go into the dough.

299. SAND COOKIES.

½ Pfund Butter und Schmalz, 1 Pfund Zucker, 1½ Pfund Mehl, Zimmt. 2 Eier, ½ Pint Milch.

Obiges wird aufgerieben wie Mürbteig. Auf der Bench ausgerollt, mit einem 2zöll. Ausſtecher ausgeſtochen, in granulirten Zucker gelegt und auf leicht geſchmierte Pfannen geſetzt. Bevor dieſelben im Ofen kommen, ſtreut man ein wenig Zimmt, Zucker in die Mitte darauf und backe ſie helbgelb. 8 Cent ein Dutzend.

½ lb. butter and lard, 1 lb. of sugar, 1½ lbs. of flour, cinnamon, 2 eggs, ½ pint of milk.

Work it up like shortening, put on the bench, cut out with 2-inch round cutter, put in granulated sugar, place on light greased pans, put a little cinnamon sugar in center and bake a light brown. 8 cents a dozen.

300. SCOTCH COOKIES.

1¼ Quart Bröſel, 1¼ Pfund Zucker, ¾ Pfund Butter und Schmalz, 3 Pfund Cakemehl, ¾ Unze Soda, ¾ Pint Molaſſes, ½ Pint Waſſer.

1¼ qts. crumbs, 1¼ lbs. sugar, ¾ lb. butter and lard, 3 lbs. cake flower, ¾oz. soda, ¾ pint. molasses, ½ pint of water.

IV.

Anhang für den Pastrycook.

(Notice for the Pastrycook)

Vorwort.

Mit Hinweis auf die große Anzahl Rezepte, die im ersten Teile des Buches für Brot- und Kuchen-Bäckerei enthalten ist, finde ich es nicht für nötig, weitere Recepte hier anzuführen, da genug darin enthalten ist, selbst die feinsten und verwöhntesten Gaumen zufrieden zu stellen und gehe daher direkt über zu

Introduction.

Considering the great number of fine recipes which are to be found in the first part of this book, I do not consider it necessary to add any more bread and cake recipes to those which must suit the most exact, critical taste.

I will therefore add here all recipes for

PUDDINGS, CRÈMES,

ICE CREAMS

AND SUFFLÈES

Inhalts-Verzeichnis.

INDEX.

No.		Seite. Page.
	Vorwort	89
	Puddings (Warm)	93
1.	Alamanen Pudding	93
2.	Arabian Pudding	93
3.	Almond Pudding	94
4.	Bechamel Pudding	94
5.	Biscuit Pudding	94
6.	Bohemian Pudding	95
7.	Bread Pudding	95
8.	Bread Pudding with Apples	95
9.	Briesen Pudding	95
10.	Caramel Pudding	96
11.	Canary Pudding	96
12.	Chocolate Pudding	96
13.	Chocolate Puddings with Almonds	96
14.	Chaudeau Pudding	97
15.	Diplomaten Pudding	97
16.	English Pudding	97
17.	English Plum Pudding	97
18.	Farina Pudding	98
19.	Fish Pudding	98
20.	Fleisch Pudding	99
21.	Hazelnut Pudding	99
22.	Holland Pudding	99
23.	Indian Pudding (Homemade)	100
24.	Italian Pudding	100
25.	Kabinett Pudding	100
26.	Kastanien Pudding	101
27.	Lobster Pudding with Lobster Sauce.	101
28.	Macaroon Pudding	101
29.	Noodle Pudding	101
30.	Panama Apple Pudding	102
31.	Prinz Regenten Pudding	102
32.	Rice Pudding	103
33.	Rice Pudding with Apples.	103
34.	Royal Pudding	103
35.	Sago Pudding	103
36.	Scotch Pudding	103
37.	Sweden Pudding	104
38.	Spinach Pudding	104
39.	Thanksgiving Pudding	104
40.	Hungarian Pudding	105
41.	Vanilla Pudding	105
42.	Weichsel Pudding	105
43.	Pudding a la Reine	105
	Puddings, Cold (Crèmes)	
44.	Armenian Pudding (Charlotte Russe)	106
45.	Bavarian Pudding	106
46.	Crème Brullèe	106
47.	Crème Chantilly	106
48.	Crème a la Chateaubriand.	107
49.	Crème en Fantome	107
50.	Crème Foutèe	107
51.	Crème Fragnipane	107
52.	Crème a la Gelèe	107
53.	Crème a la Nesselrode	108
54.	Crème Pimontaise	108
55.	Crème al la Princess	108
56.	Crème a la Reine	108
57.	Crème Sambaglione	109
58.	Crème Soufflèe	109
59.	Crème a la Sultan	109
60.	Crème Tutti-Frutti	109
61.	Chocolate Crème	109
62.	Orange Crème	109
63.	Vanilla Crème	110
64.	Pistach Crème	110
65.	Strawberry Crème	110
	Ice Creams—	
67.	Alaska	110
68.	Apricot Ice Cream	111
69.	Banana Ice Cream	111
70.	Cantaloupe Ice Cream	111
71.	Chocolate Ice Cream	111
72.	Coffee Ice Cream	111
73.	Coffee Sherbet	111
74.	Ice Cream Croquettes	111
75.	French Ice Cream	112
76.	Fuerst Buechler (Neapolitan)	112

Inhalts-Verzeichnis.

INDEX.—(Continued)

No.		Seite. Page.
77.	Fruit Pudding	112
78.	Greengage Ice Cream	112
79.	Grape Sherbet	112
80.	Lemon Pineapple Ice	113
81.	Lemon Sherbet	113
82.	Mildred Ice Cream	113
83.	Nut Ice Cream	113
84.	Nesselrode Pudding	113
85.	Peach Ice Cream	114
86.	Peach Sherbet	114
87.	Pineapple Sherbet	114
88.	Pineapple Ice Cream	114
89.	Raspberry Sherbet	114
90.	Strawberry Sherbet	115
91.	Strawberry Ice Cream	115
92.	Tutti-Frutti Ice	115
93.	Watermelon Ice Cream	115
94	Walnut Ice Cream	115

No.		Seite. Page.
	Soufflées—	
95.	Almond Soufflée	116
96.	Apple Soufflée	116
97.	Apricot Soufflée	116
98.	Chocolate Soufflée	116
99.	Strawberry Soufflée	117
100.	Lemon Soufflée	117
101.	Orange Soufflée	117
102.	Raspberry Soufflée	117
103.	Macaroon Soufflée	117
104.	Farina Soufflée	117
105.	Rice Soufflée	117
106	Vienna Soufflée	117
107.	Soufflée a la Mode	118
108.	Wine Soufflée a la Marasquino	118
109	Kaiser Punch	118

PUDDINGS (Warm)

Dieſe Puddings ſind alle für 20 Perſonen berechnet, wenn nicht anders angegeben.

These puddings are all measured for 20 persons unless otherwise indicated.

1. ALAMANEN PUDDING.

½ Pfd. trockener, geſiebter Pumpernickel wird mit einem Glas Rotwein angefeuchtet. Hierauf werden 10 ganze Eier, 10 Eigelb und 1 Pfund Zucker ſchaumig gerührt. Dann gibt man 2 Unzen fein geſchnittenes Citronat und Citronenſchale, etwas Zimmt, Nelken, geriebene Chokolade hinzu; dann wird der Schnee von 10 Eiweiß langſam darunter gerührt und in eine gut ausgeſtrichene, mit Pumpernickelbröſel beſtreute Form gegeben, mit einem Deckel gut verſchloſſen und eine Stunde in Dunſt gekocht. Wenn er fertig iſt, wird er geſtürzt, mit länglich geſchnittenen weißen Mandeln beſtreut, mit verſüßtem Rotwein übergoſſen und ſerviert.

½ lb. of dry and grated pumpernickle soaked in a glass of red wine. Then beat 10 whole eggs and 10 yolks and 1 lb. of sugar into a froth. Then add 2 oz. of finely cut citron and lemon peels and some cinnamon, grated chocolate and cloves. Slowly add the froth of 10 eggs. Lay into well-buttered forms sprinkled with crumbs of pumpernickle, cover well with a lid and steam for one hour. Dump it out and sprinkle with white almonds cut lengthwise. Pour a sweetened red wine over it and serve.

2. ARABIAN PUDDING.

4 Eigelb, 1 Qt. Cream und 12 Unzen Mehl werden bei ſchwachem Feuer gerührt, bis es ſich vom Boden löſt, worauf man dasſelbe erkalten läßt. Jetzt rühre 6 Unzen Butter ſchaumig, gebe nach und nach 10 Eigelb dazu, vermiſche alles zuſammen und teile es in zwei Teile. In einem Teil kommt das Abgeriebene einer Orange, in den andern abgeriebene Chokolade. Zuletzt wird der Schnee von 8 Eiweiß unter je einen Teil gezogen, in eine Form gefüllt, geſchloſſen, ¾ Stunde in Dunſt gekocht.

Stir together 4 yolks, 1 qt. cream and 12 oz. of flour on a low fire until it clears the bottom. Allow it to cool. Now beat 6 oz. of butter to a froth, add slowly 10 yolks of eggs; mix all and divide into two parts. Into one part add the grated part of an orange; into the other, grated chocolate. At last add the froth of the whites of 8 eggs, ½ of it to each part. Put into moulds and steam ¾ of an hour.

3. ALMOND PUDDING.

10 Unzen Zucker werden mit 16 Eigelb ſchaumig gerührt; dann kommen 12 Unzen ſüße und 4 Unz. bittere Mandeln, das Abgeriebene einer Citrone, 4 Unzen geſiebte Biscuit und zuletzt der Schnee von 16 Eiweiß hinzu. Eine große Form wird ausgeſtrichen, paniert und eine Stunde gekocht. Der Pudding kann mit Vanilla - Sauce ſerviert werden. Auch kann dieſe Maſſe in kleineren Formen im Waſſer gebacken werden.

Beat 10 oz. of sugar with 16 yolks of eggs into a froth, then add 12 oz. of sweet and 4 oz. of bitter almonds, the grated part of a lemon, 4 oz. of grated biscuit, and then the froth of 16 eggs (white). Butter a large mould, fill it, close well and boil one hour. This pudding can be served with vanilla sauce. Can also be baked in water in small forms.

4. BECHAMEL PUDDING.

1 Qt. Milch, 10 Unzen Butter und 1 Pfund Mehl werden auf dem Feuer abgerührt. Dann rühre man 10 Unzen Butter, 1 Pfund Zucker und 20 Eigelb ſchaumig. Nun kommt das oben Gekochte, das Abgeriebene einer Citrone und Vanilla hinzu und zuletzt wird der Schnee von 14 Eiweiß darunter gezogen. Kann gekocht oder gebacken werden, wie der vorhergehende. Wird mit Chaudeauſauce ſerviert. (Siehe bei Brot-Pudding No. 8.

Stir 1 qt. of milk, 10 oz. butter and 1 lb. flour over a fire.

Beat 10 oz. of butter, 1 lb. of sugar and 20 yolks into a froth. Add the boiled mixture, grated lemon and some vanilla to this and then add the froth of whites of 14 eggs. This can be boiled or baked like the above pudding. Serve with Chaudeau sauce.

(See Bread Pudding No. 8.)

5. BISCUIT PUDDING.

½ Pfd. Süßbutter wird mit ¾ Pfd. Zucker ſchaumig gerührt. Nach und nach kommen 20 Eigelb und 6 Unzen feine Mandeln hinzu und zuletzt der Schnee von 16 Eiweiß. Eine gut geſchmierte und panierte Form wird 2 fingerdick ausgefüllt, in Rum getauchte Biscuits darauf gelegt und ſo ſchichtweiſe weiter, bis die Form Dreiviertel voll iſt. Dieſelbe Behandlung wie vorhergehend. Wird mit Weinſauce, der ein wenig Rum beigefügt iſt, ſerviert.

Beat ½ lb. of sweet butter and ¾ lb. sugar into a froth. Slowly add yolks of 20 eggs and 6 oz. of fine almonds; then the froth of 16 eggs. Fill a well-buttered form two inches thick. Dip biscuits into rum, lay them on this, and alternate in this way until the form is ¾ full. Treat as above. Serve with a wine sauce, to which add a little rum.

6. BOHEMIAN PUDDING.

½ Pfd. Zucker, 1 Pint Rahm, ½ Pfd. Butter wird mit 10 Unzen Mehl auf dem Feuer gut abgerührt, ein wenig erkalten laſſen und nach und nach 18 Eigelb hinzu getan. Nachdem der Schnee von 16 Eiweiß darunter melliert iſt, wird die Maſſe in Formen gefüllt. Kann in Dunſt gekocht oder in Waſſer gebacken werden. Wird mit Fruchtſauce ſerviert.

½ lb. sugar, 1 pint of cream, ½ lb. butter, stir over a fire with 10 oz. of flour; let it cool a little, then slowly add the yolks of 18 eggs. After adding the froth of 16 eggs (white), fill into forms. Boil in water or steam. Serve with a fruit sauce.

7. BREAD PUDDING.

6 Unzen Butter, 6 Unzen Zucker werden ſchaumig gerührt. Nach und nach kommen 16 Eigelb dazu, 1 Teelöffel voll Zimmt, 2 abgeriebene Citronen, ¼ Pfd. feine, rohe Mandeln, 12 Unzen geriebenes Schwarzbrot (Pumpernickel) und zuletzt der Schnee von 16 Eiweiß. Serviere mit Wein Chaudeau Sauce.

Beat 6 oz. of sugar and 6 oz. of butter into a froth, slowly add yolks of 16 eggs, one teaspoonful cinnamon, 2 grated lemons, ¼ lb. fine, raw almonds, 12 oz. grated black bread (pumpernickle), then the whites of 16 eggs beaten to a froth. Serve with wine Chaudeau sauce.

8. BREAD PUDDING WITH APPLES.

Dieſer Pudding hat dieſelbe Behandlung, wie vorhergehend, nur werden 4 große, fein geſchnittene Aepfel unter die Maſſe gemiſcht.

Wein-Chaudeau-Sauce

5 Eier, ½ Pfund Zucker, ½ Qt. Wein werden auf dem Feuer aufgeſchlagen, bis die Maſſe dickflüſſig wird.

Proceed as above, only adding 4 large, finely-chopped apples.

Wine Chaudeau Sauce: 5 eggs, ½ lb. sugar, ½ qt. wine. Beat over a fire until it flows thickly.

9. BRIESEN PUDDING.

2 bis 3 Kalbs-Briese werden gewaſchen, 10 Minuten lang gekocht, von den Gurgeln befreit und in Würfel geſchnitten. Darauf werden ſie in einem Stückchen Butter mit etwas fein gewiegter Peterſilie darin gut gedämpft. Unter-

Wash 2 or three sweetbreads, boil for 10 minutes, free from all other substances and cut in small bits. Stew them well in butter with a little parsley. In another bowl stir ¼ lb. of butter till foamy. Now soak 2

deſſen rührt man ¼ Pfund Butter ſchaumig, zwei Milchrolles werden eingeweicht, wieder ausgedrückt und mit 6 Eigelb unter die Butter gerührt. Nun wird das Ganze zuſammengemiſcht und der Schnee von 6 Eiweiß darunter gezogen. Wird 1 Stunde in Dunſt gekocht, nach dem Stürzen mit Parmeſankäſe beſtreut und mit gebräunter Butter ſerviert. (Iſt für 12 Perſonen berechnet.)

milk rolls, press out and add to former with 6 yolks. Mix all together and lastly the froth of 6 whites. Boil 1 hour in steam. When done, sprinkle with Parmesan cheese. Serve with browned butter. (For 12 persons).

10. CARAMEL PUDDING.

Zu dieſem Pudding nimmt man den „Bechamel Pudding" und vermiſcht denſelben, ehe man ihn einfüllt, mit Caramel-Stücken.

For this pudding use the Bechamel Pudding recipe, adding caramel pieces before filling into forms.

11. CANARY PUDDING (Home-made).

½ Taſſe Butter, ¾ Taſſe Zucker, ¾ Taſſe Mehl werden zuſammen gemiſcht; dann werden 3 Eier gut aufgeſchlagen, eine abgeriebene Citrone und ein wenig Salz daran getan und darunter gerührt. Man kann die Maſſe in kleinere Formen füllen und mit Frucht-Sauce ſervieren. (Iſt für 8—10 Perſonen berechnet.

½ cup of butter, ¾ cup of sugar, ¾ cup of flour; mix all together. Beat 3 eggs, add a grated lemon, a little salt and stir together with the first mixture. Can be put into small forms and served with fruit sauce. (8 to 10 persons.)

12. CHOCOLATE PUDDING.

1 Qt. Milch, 8 Unzen Butter, 1 Pfd. Zucker läßt man auf dem Feuer zergehen, bis es anfängt zu kochen; dann rührt man es mit einem Pfund Mehl ab und läßt erkalten. Danach kommen 20 Eigelb hinzu, Cocoa Pulver und der Schnee von 16 Eiweiß. Der Pudding wird mit Chokolade - Sauce ſerviert.

Allow 1 qt. of milk, 8 oz. of butter, 1 lb. sugar to dissolve on the fire until it begins to boil, then add 1 lb. of flour and allow it to cool. When cool, add 20 yolks of eggs, some cocoa powder and the froth (white) of 16 eggs. Serve with chocolate sauce.

13. CHOCOLATE PUDDING WITH ALMONDS.

Unter die vorhergehende Maſſe miſcht man, ehe der Schnee hinein kommt, 6 Unzen feine weiße Mandeln, 3 Unzen Citronat und 2 Unzen Orangenſchalen.

To the above mixture add 6 oz. of fine white almonds, 3 oz. of citron and 2 oz. of orange peel before adding the white of eggs froth.

14. CHAUDEAU PUDDING.

Rühre 1 Pfd. Zucker mit 16 Eigelb recht ſchaumig, wonach man ein gutes Glas Arrack nebſt 4 Unzen Mehl der Maſſe beigiebt. Zuletzt wird der Schnee von 16 Eiweiß ſorgſam darunter meliert und weiter behandelt, wie alle Puddings. Wird mit Wein - Chaudeau-Sauce ſerviert.

Beat into a stiff froth 1 lb. of sugar and the yolks of 16 eggs. Then add one glass of arrack and 4 oz. of flour. Then add carefully the froth of 16 whites and proceed as in other puddings. Serve with wine Chaudeau sauce.

15. DIPLOMATEN PUDDING.

1 Qt. Milch, 10 Unzen Butter, 1 Pfd. Zucker und 1 Pfd. Mehl rührt man auf dem Feuer gut ab. Nachdem die Maſſe erkaltet iſt, kommen 20 Eigelb, Citronat, Orangenſchalen und kleine Roſinen hinzu und zuletzt der Schnee von 16 Eiweiß. Wird mit Chaudeau-Sauce ſerviert.

1 qt. milk, 10 oz. butter, 1 lb. sugar and 1 lb. flour. Stir well over a fire. When cool, add yolks of 20 eggs, citron, orange peel and small raisins, then the whites of 16 eggs beaten to a froth. Serve with Chaudeau sauce.

16. ENGLISH PUDDING.

6 Unzen Butter und 12 Unzen Zucker werden ſchaumig gerührt; 3 eingeweichte Milchſemmel werden ausgedrückt und mit 12 Eigelb unter obige Maſſe gemengt.

2 Unzen geſchabte Mandeln, ebenſoviel Weintrauben, Sultanienen, das Abgeriebene einer Citrone und 2 Unzen Citronat werden darunter gemiſcht, die Maſſe eingefüllt, verſchloſſen und eine Stunde in Dunſt gekocht.

Wird mit Weinſauce ſerviert.

Beat 12 oz. sugar, 6 oz. of butter into a froth, soak and press 3 milk rolls, add with 12 yolks, and add to the above mixture. Then add to this 2 oz. grated almonds, 2 oz. grapes (Sultana), 1 part of grated lemon, 2 oz. of citron. Fill into forms, close well and steam 1 hour. Serve with a wine sauce.

17. ENGLISH PLUM PUDDING.

1¼ Pfund Suet, 1 Pfund geſiebtes Weiß-Brod, 12 Unzen Mehl, 1½ Pfund Citron, 1½ Pfund Orangen Schale, 2 Glas Rum, 8 Aepfel, 1 Unze Allſpices, 2 Unzen Zimmt, 2 Citronenſchalen, 1½ Pfund Roſinen, 1½ Pfund Corinthen, Salz, 10 Eier und 1½ Pfund Zucker.

Das Nierenfett wird ſauber aus der Haut gelöſt und mit dem Mehl

1¼ lbs. suet, 1 lb. sifted white bread, 12 oz. flour, 1½ lbs. citron, 1½ lbs. orange peel, 2 glasses rum, 8 apples, 1 oz. allspices, 2 oz. cinnamon, 2 lemon rinds, 1½ lbs. raisins, 1½ lbs. currants, salt, 10 eggs and 1¼ lbs. of sugar.

Remove the suet from the skin (suet of kidneys), add the

und Reibmehl fein gehackt und in eine große Schüssel getan.

Citronat, Orangeat und Aepfel werden in Würfel geschnitten; sodann mische man alles durcheinander und gibt so viel Milch hinzu, bis die Masse sich dick und zäh anfühlt. Nun wird dieselbe entweder in 2 Pfund großen Ballen in geschierte Servietten getan und lose zugebunden, oder man füllt verschließbare Formen damit aus, die zugebunden werden müssen. Derselbe muß 2—2½ Stunden kochen. In Scheiben geschnitten, wird der Pudding mit Rum und Brandy-Sauce serviert.

Brandy Sauce: Von Parisiancream No. 193 dressiere kleine Pyramidchen und lasse dieselben in der Eisbox erkalten. Zu jeder Portion gibt man eine Pyramide.

Einen 2-Pfund Pudding rechnet man für 8—10 Personen.

flour and sifted bread and chop it together firmly; put in a large bowl. Cut the citron, orange peel and apples into little cubes. Then mix all together, adding enough milk to make a thick, tough-feeling mixture. You can now form it into 2-lb. balls, put into greased napkins, tied loosely, or fill it into forms which can be well sealed, and should be tied up. Boil 2 to 2½ hours. Cut in slices. Serve with brandy sauce and rum.

Brandy sauce: Make small pyramids of Mixture No. 193 (Parisian Cream), set in the ice-box to thoroughly cool off. With every order serve one of these. A 2-lb. pudding is enough for 8 to 10 persons

18. FARINA PUDDING.

1 Qt. Milch, ½ Pfund Farina, ½ Pfund Zucker, 6 Unzen Butter rühre man auf dem Feuer gut ab und lasse erkalten. Danach gebe man 18 Eigelb hinzu, das Abgeriebene einer Citrone und den Schnee von 18 Eiweiß. Weitere Behandlung wie jeder andere Pudding.

Serviere mit Raspberry-Sauce.

1 qt. of milk, ½ lb. Farina, ½ lb. sugar, 6 oz. butter.

Stir these ingredients thoroughly over the fire, then let the mixture get cold. Add 18 yolks, a grated lemon and the froth of 18 whites. Otherwise proceed as usual in making puddings. In serving, use raspberry sauce.

19. FISH PUDDING.

4 Pfund saubere, von den Gräten befreite Weißfische werden mit einer großen Zwiebel und Petersilie sehr fein gehackt. Dann wird ein halbes Pfund Butter sehr schaumig gerührt, woran man nach und nach 12 ganze Eier gibt. Nun mische man das Ganze untereinan-

Chop up fine 4 lbs. of whitefish, cleaned of all bones, with a large onion and parsley. Cream ¼ lb. of butter, add gradually to this all of 12 eggs. Mix the latter with the fish and add, stirring constantly, ½ qt. of milk, or a little more, till the

der und gebe unter beſtändigem Rühren ½ Pint Milch hinzu, vielleicht auch etwas mehr, bis die Maſſe ſchön dickflüſſig wird. Muskatnuß und ziemlich Salz darf nicht vergeſſen werden. Fülle die Maſſe in gut ausgeſtrichene und panierte Formen und laſſe eine Stunde kochen.

mixture is a loose dough. Do not forget nutmeg and salt. Pour into a well-greased mould and boil for one hour.

20. FLEISCH PUDDING.

Einige Stücke Kalbsbraten werden mit Citronenſchalen und Peterſilie fein gehackt. 5 eingeweichte Milchbrote werden wieder ausgedrückt und dazu gemiſcht.

Nun wird ½ Pfund Butter ſchaumig gerührt, woran man nach und nach 16 Eigelb gibt. Jetzt wird das Ganze zuſammengemiſcht, der Schnee von 16 Eiweiß daruntergezogen und weiter behandelt wie vorhergehend.

Beide Puddings werden mit Butter-Sauce ſerviert.

Chop up fine a quantity of veal roast with lemon peel and parsley. Add 5 loaves of soaked milk bread freed of all water.

In another dish cream ½ lb. of butter till foamy, adding gradually 16 yolks. Mix latter with former, adding froth of 16 whites. After this proceed as before. Serve both puddings with butter sauce.

21. HAZELNUT PUDDING.

½ Pfund Zucker und 16 Eigelb werden ſchaumig gerührt; dann kommen ½ Pfund gehackte Haſelnüſſe und 2 Unzen geſchnittene Chokolade dazu. Nun wird das Ganze mit dem Schnee von 16 Eiweiß und 6 Unzen Mehl vermiſcht.

Zu dieſem Pudding paßt eine rote Fruchtſauce.

Stir ½ lb. of sugar and 16 yolks till foamy. Add ½ lb. of chopped hazel nuts and 2 oz. of grated chocolate. Into this stir froth of 16 whites and 6 oz. of flour. Serve this pudding with a red fruit sauce.

22. HOLLAND PUDDING (Cottage Pudding).

Unter Weincake Mixture No. 246 unter Cakebakery, miſcht man Zimmt, gehackte Mandeln und Corinthen und füllt eine mit Papier belegte Pfanne 2 fingerdick aus und bäckt langſam. Nach dem Backen ſchneidet man viereckige Stücke, beſtaubt dieſelben und ſerviert mit Weinſauce.

Use for this pudding "Weincake" mixture No. 246 (Cake B a k e r y), add cinnamon, chopped almonds and currants. Pour all into a pan lined with paper; a layer of about 1 inch. Bake slowly. When done, cut into squares, sprinkle with sugar and serve with wine sauce.

Weinſauce: Koche einen Leuterzucker (Syrup) mit Lobeerblätter, Nelken und geſchnittenen Citronen und paſiere durch. Dieſer Sauce kann man irgend einen Geſchmack geben, z. B. Kirſch, Rum, Madeira, etc., etc.

Wine sauce: Boil a syrup, adding laurel leaves, cloves and sliced lemons. Strain the syrup. Can be flavored with cherry, rum or madeira.

23. INDIAN PUDDING (Home-made).

2 Pfund Mehl, 4 Unzen Backpulver, ein wenig Salz, ½ Pint Molaſſes, 1 Pfund fein geſchnittene Frucht, Pfirſiche, Pineapples, Himbeeren und Orangen.

Mehl, Baking Pulver, Salz und Molaſſes wird mit Milch zu einem ſchlanken Teig verarbeitet. Dann wird alles zuſammengemiſcht, in kleine Pudding-Förmchen gefüllt und ½ Stunde in Waſſer gebacken.

Wird mit Cream ſerviert.

2 lbs. flour, 4 oz. baking powder, a pinch of salt, ½ pint of molasses, 1 lb. finely-chopped fruit, peach, pineapples, raspberries and oranges.

Mix flour, baking powder, salt and molasses till dough is light. Add other ingredients. Fill small pudding moulds and bake for ½ hour in water.

Serve with cream.

24. ITALIAN PUDDING.

Unter Bechamel-Puddingmaſſe No. 4 miſcht man, bevor der Schnee hineinkommt, gehackte rote Kirſchen, Makronen und kleine Weintrauben.

Wird mit Rotwein-Sauce ſerviert.

Add to a quantity of Bechamel Pudding mixture (see No. 4) before adding froth of whites, chopped red cherries, macaroons and small grapes. Serve with wine sauce.

25. KABINETT PUDDING.

1¼ Pfd. Biscuit, ¼ Pfd. Roſinen, ¼ Pfund Corinthen, 3 Unzen geſtoßene Mandeln, 3 Unzen Zitron, 1 Zitronenſchale, Allſpices, Zimmt und Salz, ½ Pfund Zucker, 16 Eier, 1 Quart Milch.

Eier, Zucker und Milch werden zu einem Cuſtard verrührt. Alle übrigen Zutaten werden mit einander vermiſcht und die Formen ¾ voll damit ausgefüllt. Alsdann ſchüttet man den Cuſtard darauf und backt ¾—1 Stunde im Waſſer.

Serviere mit Marasquino-Weinſauce.

1¼ lbs. biscuit, ¼ lb. raisins, ¼ lb. currants, 3 oz. chopped almonds, 3 oz. citron, 1 lemon rind, allspices, cinnamon and salt, ½ lb. sugar, 16 eggs, 1 qt. milk.

Make a custard of eggs, sugar and milk. In another bowl mix the other ingredients. Fill pudding moulds ¾ full with the latter mixture. Pour the custard over the pudding and cook in steam from ¾ to 1 hour. Serve with maraschino wine sauce.

26. KASTANIEN PUDDING.

Hierzu verwendet man Chokolade-Puddingmaſſe No. 12. Anſtatt Cocoa 1¼ Pfd. gekochte und durchpaſſierte Kaſtanien hinzu.

Serviere mit Frucht-Sauce.

Use pudding mixture No. 12 (Chocolate Pudding). Add instead of cocoa 1¼ lbs. of boiled and strained chestnuts. Serve with fruit sauce.

27. LOBSTER PUDDING WITH LOBSTER SAUCE.

10 in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel werden mit ½ Pfund Butter auf dem Feuer gut abgetrocknet und läßt dann erkalten. Dann wird ½ Pfd. Lobſter-Butter mit 12 Unzen Zucker ſchaumig gerührt, 24 Eigelb hinzugerührt, 6 Unzen gehackte rohe Mandeln, die abgetrockneten Semmel und zuletzt der Schnee von 20 Eiweiß darunter getan.

Behandlung wie bei jedem Pudding.

Lobſterſchalen werden fein gerieben, durchpaſſiert und hiervon eine Sauce hergeſtellt, die mit dem Pudding ſerviert wird.

Press out 10 rolls soaked in milk. Melt ½ lb. of butter on the stove, having put the rolls in the same dish to dry out. Let this mixture cool off.

Cream ½ lb. of lobster meat with 12 oz. of sugar until foamy, add 24 yolks, 6 oz. of chopped almonds above rolls, with butter, and then the froth of 20 whites.

Proceed as in other recipes.

Grate fine some lobster shell, strain and prepare a sauce of same. Serve latter with pudding.

28. MACAROON PUDDING.

¼ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Butter und 12 Eigelb werden ſchaumig gerührt. 12 große Macaronen werden in Milch eingeweicht, wieder ausgedrückt und unter die obere Maſſe verührt.

6 Unzen Bröſel, 5 Unzen Roſinen und 5 Unzen Weinbeeren werden mit dem feſten Schnee von 12 Eiweiß unter die Maſſe meliert.

Serviere mit Wein-Chaudeau-Sauce.

Make a foamy cream of ¼ lb. of sugar, ½ lb. of butter and 12 yolks. Soak 12 large macaroons in milk, press them out and mix with above.

Add 6 oz. of crumbs, 5 oz. of raisins and 5 oz. of grapes and froth of 12 whites. Serve with wine Chaudeau sauce.

29. NOODLE PUDDING.

Von 2 Eiern, 4 Eigelb und dem nötigen Mehl mache man einen Nudelteig, rolle denſelben papierdünn aus und laſſe ein wenig antrocknen. Alsdann ſchneide 3 fingerbreite Streifen und ſchneide feine Nudeln.

2½ Liter Milch, 1 Stück Zimmt und 10 Unzen Zucker werden auf-

Make a noodle dough of 2 eggs, 4 yolks and the necessary flour. Roll out very thin and allow to dry a little bit. Cut off strips as wide as 3 fingers and make fine noodles.

Bring about 2½ qts. of milk, a piece of cinnamon and 10 oz.

gekocht, die Nudeln hineingetan und langsam dick kochen lassen. Danach läßt man sie erkalten. Unterdessen rührt man ½ Pfd. Butter und 16 Eigelb schaumig, gibt die Nudeln hinzu und zuletzt den Schnee von 14 Eiweiß.

Wird eine Stunde in Dunst gekocht.

of sugar to a boil. Then add the noodles. Allow to boil slowly till thick. Set aside till cold. In another dish stir ½ lb. of butter and 16 yolks till foamy, add the noodle mixture and lastly the froth of 14 whites. Boil this pudding for 1 hour in steam.

30. PANAMA APPLE PUDDING.

Von 20 Aepfeln und 12 Unzen Zucker bereite eine dicke Marmelade, 1½ Pfd. geriebener Pumper nickel, ½ Pfd. Zucker und zwei Teelöffel Zimmt mische man untereinander und röste es hellgelb ab. Nachdem gebe ½ Pfund Citronat, ½ Pfd. Orangeat und 1 Pt. Burgunderwein darunter, dann drücke den vierten Teil der Masse in eine gut geschmierte und panierte Form ein Drittel von der Marmelade darauf, dann wieder Pumpernickel u. s. f. Die obere Schicht muß Pumpernickel sein. Die Formen werden zugedeckt und ½ Stunde in mäßigem Ofen gebacken.

Wird mit Kirschsaft serviert.

Prepare thick marmalade of 20 apples and 12 oz. of sugar. In another bowl mix the following: 1½ lbs. of grated pumpernickel, ½ lb. of sugar and 2 teaspoonfuls of cinnamon. Brown in oven lightly. Then add ½ lb. of citron, ½ lb. of orangeade and 1 pint of Burgundy wine.

Pour a fourth part of the mixture into a well-greased pudding pan, on this spread one-third of the marmalade, then a layer of the first mixture, one of marmalade, etc. The upper layer must be of pumpernickel dough. Cover the pan and bake pudding for ½ hour in moderate oven. Serve with cherry juice.

31. PRINCE REGENTEN PUDDING.

½ Pfund Rosinen, ½ Pfund Corinthen, 2 Pfund Zucker, ½ Pfund feine Mandeln, 20 Eier, 3 Quart Milch, 2 Zitronenschalen, ungefähr 4 Pfund French Brod.

Von dem French Brod schneidet man Scheiben, taucht sie in Milch und bäckt sie leicht in Butter über. Dann werden sie schichtweise mit den Rosinen, Corinthen und Mandeln in die Form gelegt bis sie ¾ voll ist. Dann wird der Custard darüber gegossen, die Form verschlossen und 2 Stunden in Dunst gekocht.

Serviere mit Raspberry-Sauce.

½ lb. raisins, ½ lb. currants, ½ lb. sugar, ½ lb. fine almonds, 20 eggs, 3 qts. milk, 2 lemon rinds, about 4 lbs. French bread.

Cut the French bread into slices, dip them in milk and toast them lightly in butter. Now lay the slices in layers, with the raisins, currants and almonds in the pudding mould till latter is ¾ full. Pour a custard over pudding. Close up the mould and boil for 2 hours in steam. Serve with raspberry sauce.

32. RICE PUDDING.

½ Pfund Reis wird mit 2 Qt. Milch, 6 Unzen Zucker und ¼ Pfd. Butter weich gekocht, worauf man ihn auskühlen läßt. Danach kommen 16 Eigelb hinzu und der Schnee von 12 Eiweiß.

Wird Frucht-Sauce dazu gegeben.

Boil till soft ½ lb. of rice with 2 qts. of milk, 6 oz. of sugar and ¼ lb. of butter. Set aside till cold, add 16 yolks and the froth of 12 whites. Serve with fruit sauce.

33. RICE PUDDING WITH APPLES.

Dasselbe Verfahren, wie vorher, nur daß geschnittene Aepfel darunter gemischt werden, bevor der Schnee hinzu kommt.

Proceed as above, only add sliced apples before putting in the beaten whites.

34. ROYAL PUDDING.

Unter Chokolade-Pudding No.12 mische, bevor der Schnee hineinkommt, einen von ¼ Pfd. Mandeln, ¼ Pfd. Nüssen und 1 Pfd. Zucker, gebrannten Croquante, der in kleinen Stückchen dazu gegeben wird.

Serviere mit Rum-Weinsauce.

Add to Chocolate Pudding No. 12, before stirring in the egg froth, a browned croquante made of ¼ lb. of almonds, ¼ lb. of nuts and 1 lb. of sugar. Add the croquante in small pieces. Serve with rum wine sauce.

35. SAGO PUDDING.

Bereite den Sago für den Pudding ebenso wie Reis. Während derselbe erkaltet, rühre man 6 Unzen Butter schaumig, gebe 18 Eigelb zu, etwas Nelken, Salz und Zimmt, mische alles durcheinander und zuletzt meliere den Schnee darunter.

Serviere mit Frucht-Sauce.

Prepare sago for the pudding same as the rice (see No. 32). While cooling off, cream in another dish 6 oz. of butter till foamy, add 18 yolks, a few cloves, salt and cinnamon. Mix the latter with the former, adding lastly the froth. Serve with fruit sauce.

36. SCOTCH PUDDING.

¾ Pfd. in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Brotrinde legt man in eine Kaserole, ferner kommt hinzu 6 Unzen Ochsenmark, ebensoviel Ochsennierenfett, beides feingehackt. 1 Pfd. Zucker, ¾ Pfd. kleine Trauben, 1 fein gehackte Citronnen- und Orangenschale, ¼

Soak ¾ lb. of bread crust in milk, press out and put in a stewpan, add (chopped very fine) 6 oz. of beef marrow and same amount of beef suet. Then stir in 1 lb. of sugar, ¾ lb. of small grapes, 1 lemon and orange peel (chopped fine), ¼

Glas Rum, 20 Eigelb und 4 ganze Eier, 8 zu Schnee geschlagene Eiweiß. Das Ganze wird in gut geschmierten und bestaubten Formen 1 Stunde im Wasser gebacken.

Wird mit Aprikosen-Sauce mit Madeira serviert.

glass of rum, 20 yolks, 4 eggs and the froth of 8 whites. Bake in well-greased and floured moulds, set in water for 1 hour. Serve with apricot sauce flavored with Madeira.

37. SWEDEN PUDDING.

½ Pfd. Butter wird mit 1 Pfd. Zucker, 16 Eigelb schaumig gerührt. Dann kommen hinzu: 6 Unzen in Würfel geschnittenes Ochsenmark, ½ Pfd. Rosinen, ½ Pfd. Citronat, 1 Teelöffel voll Nelken, 2 Teelöffel voll Zimmt, 1 Glas Rum und ¾ Pfd. geriebener Pumpernickel. Zuletzt wird der Schnee von 14 Eiweiß daruntergezogen.

Serviere mit Chokolade-Sauce.

Beat till foamy ½ lb. of butter, 1 lb. of sugar and 16 yolks. Add 6 oz. of beef marrow cut into little cubes, ½ lb. of raisins, ½ lb. of citron, 1 teaspoon of cloves, 2 teaspoons of cinnamon, 1 glass of rum and ¾ lb. of grated pumpernickel. Lastly add the froth of 14 whites. Serve with chocolate sauce.

38. SPINACH PUDDING (Home-made).

Zwei Hände voll sauber gewaschener Spinat wird abgebrüht, abgeseiht und abgekühlt, worauf man ihn mit Petersilie, Schnittlauch und 4 Chalotten fein hackt. Nun wird ½ Pfund Butter mit 12 Eigelb schaumig gerührt, 3 eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel hinzu, Salz und Muskatnuß, dann der gehackte Spinat und zuletzt der Schnee von 12 Eiweiß.

Wird in Servietten gebunden und in Wasser gekocht. Serviere mit Butterſauce.

Scald two hands full of clean spinach, put through a sieve and allow it to cool. Chop it fine with parsley, porret (schnittlauch) and 4 small onions. Beat ½ lb. of butter and the yolks of 12 eggs into a froth, add 3 soaked and pressed rolls, salt and some nutmeg to this and put it with the chopped spinach; then the froth of 12 eggs. Tie into napkins; boil in water. Serve with butter sauce.

39. THANKSGIVING PUDDING (Home-made).

¼ Pfund Mehl, ½ Teelöffel voll Salz, 1 Teelöffel Zimmt, 1 Teelöffel Muskatnuß, 2 Teelöffel Back-Pulver, ¼ Pfund gehacktes Suet, ½ Pfund Rosinen, ½ Pint Milch, ½ Pint Molasses.

Das alles wird zusammen gemischt, in gut ausgestrichene Formen gefüllt und 3 Stunden in Dunst gekocht.

Wird mit Fruchtsauce serviert. Ist für 8—10 Personen berechnet.

¼ lb. of flour, ½ teaspoonful salt, 1 teaspoon cinnamon, 1 teaspoon nutmeg, 2 teaspoons baking powder, ¼ lb. chopped suet, ½ lb. raisins, ½ pint milk, ½ pint molasses.

Mix all together well, put into well-buttered pans and steam for three hours. Serve with fruit sauce. (For 8 to 10 persons.)

40. HUNGARIAN PUDDING.

¼ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Zucker und ¼ Pfd. Butter werden wie Piecruſt aufgerieben, danach in 1 Pint Milch zu einem Brei gekocht und zum kalt werden hingeſtellt. Nachdem 12 Eigelb, ¼ Pfund Zucker, das Abgeriebene einer Citrone hinzu und zuletzt der Schnee von 12 Eiweiß. Hierzu kann man Cranberry-Sauce geben.

Mix ¼ lb. flour, ¼ lb. sugar and ¼ lb. of butter same as piecrust; then boil into a custard with 1 pint of milk; allow it to cool. Then add the yolks of 12 eggs, ¼ lb. of butter, the grated part of a lemon and the whites of 12 eggs. Serve with cranberry sauce.

41. VANILLA PUDDING.

In Pudding No. 12 miſche anſtatt Chokolade Vanilla und ſerviere mit Vanillaſauce.

Add vanilla instead of chocolate to Pudding No. 12. Serve with vanilla sauce.

42. WEICHSEL PUDDING.

Unter Bechamel Pudding No. 4 miſche, bevor der Schnee hineinkommt, Sauerkirſchen. Serviere mit Cherrywein-Sauce.

Add sour cherries to Bechamel Pudding No. 4 before adding the froth. Serve with cherry wine sauce.

43. PUDDING A LA REINE.

½ Pfd. Butter wird mit Reismehl auf dem Feuer ziehen gelaſſen, ¼ Liter Milch und ¼ Pfund Zucker läßt man kochen und rührt das Ganze gut ab. Dann kommen 14 Eigelb dazu und wird ſo lange gerührt, bis die Maſſe ſteif wird. Nun kommt der Schnee von 14 Eiweiß darunter und 1 Stunde gekocht. Serviere mit Wein-Chaudeau-Sauce.

½lb. butter added to some rice flour; allow it to draw on the stove. Boil ½ pint of milk and ¼ lb. of sugar together and stir everything together. Then add 14 yolks and stir until it stiffens. Now add the froth of 14 whites and boil for 1 hour. Serve with wine Chaudeau sauce.

PUDDINGS COLD (Crèmes)

44. ARMENIAN PUDDING (Charlotte Russe).

Formen werden mit Ladyfinger ausgelegt, mit verſüßter vanellierter Schlagſahne gefüllt, nachher geſtürzt und mit Schlagſahne und roten Kirſchen verziert.

Lay out forms with lady fingers. Fill with whipped cream sweetened and flavored with vanilla; dump and decorate with whipped cream and red cherries.

45. BAVARIAN PUDDING (Fromage Bavariose).

Dieſer Creme beſteht aus einer Miſchung von auf dem Feuer abgekochtem Rahm, Zucker und Eigelb, mit beliebigen Zutaten wie Vanilla, Citrone, Chokolade, Marasquino, etc., etc., oder friſche, durchpaſſierte Früchte, wie Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren etc., dem man aufgelöſte Gelatine beigibt, in Eis erſtarren läßt, ſtürzt und mit allerlei Backwerk ſerviert.

This cream consists of a mixture of boiled cream, sugar and yolks, adding chocolate, vanilla, lemon, marasquino, etc., or chopped fruits in season, like strawberries, raspberries, currents, etc., to which is added dissolved gelatine. Set on ice, dump and serve with assorted cakes.

46. CRÈME BRULLÈE.

20 Eigelb, 1 Qt. Rahm, ½ Pfd. Zucker, 3 Unzen Mehl werden auf dem Feuer zum Kochen gebracht. Dann ſchmelzt man 6 Unzen Zucker, bis er ſich rotbraun färbt und gießt ihn unter beſtändigem Rühren in langen Fäden unter den Creme, bringt das Ganze in eine ſchöne Glasſchüſſel, ſtreut dick Zucker darauf, gießt 2 Löffel voll Arrack darüber und glaſiert den Zucker mit einem glühenden Eiſen.

Yolks of 20 eggs, 1 qt. of cream, ½ lb. of sugar, 3 oz. of flour. Allow this to come to a boil, then brown 6 oz. of sugar until it is a golden brown and pour over the creme in long streamers, stirring constantly Put into a nice glass dish, cover with sugar; pour two spoons of arrack over and glaze with a red-hot iron.

47. CRÈME CHANTILLY.

1 Liter geſchlagenen Rahm vermiſcht man mit Zucker und Vanilla oder Citrone, Orange, Marasquino, Nußliquer, Malaga oder fein paſſierten Erdbeeren, Himbeeren, Pfirſichen. Man kann in Eisform oder auch ſo ſervieren.

One qt. of whipped cream; mix with sugar and vanilla or lemon, orange, marasquino, nussliqueur, Malaga, or crushed strawberries, raspberries or plums. Serve like this or freeze.

48. CRÈME À LA CHATEAUBRIAND.

½ Liter Rahm, 16 Eigelb, 10 Unzen Zucker und Vanilla werden auf dem Feuer zu Cream abgerührt, dann kommt 1½ Unze in kaltem Waſſer aufgelöſte Gelatine hinzu, kühlt die Maſſe ein wenig ab und gibt dann noch 1½ Quart geſchlagenen Rahm hinzu. Jetzt gebe in eine Geleeform 2 fingerdick von der Maſſe, darauf eine Schicht Früchte, dann wieder eine Schicht Creme u. ſ. f., bis die Form voll iſt. Laſſe in Eis erſtarren und nach dem Stürzen verziere mit Früchten.

½ qt. cream, 16 yolks, 10 oz. sugar, and vanilla. Stir into a cream on the fire. Soak 1½ oz. of gelatine in cold water and add; allow it to cool a little and add 1½ qts. more of whipped cream. Now put into jelly moulds the cream (thickness of 2 fingers) and then a layer of fruit, alternating until it is full to the top. Set in ice to cool. Take from moulds and decorate with fruits.

49. CRÈME EN FANTOMÈ.

2 Liter Rahm werden mit 10 Unzen Zucker und Vanilla gekocht und läßt erkalten. Darauf miſche man 32 ſchaumig gerührte Eigelb hinzu, füllt in eine Form und läßt in Waſſer kochen, bis ſie dick wird. Dann ſtürze man den Creame und laſſe erkalten. Wird mit Schlagſahne, der beliebiger Geſchmack beigegeben iſt, verziert.

Boil 2 qts. of cream with 10 oz. of sugar, allow it to cool, then add 32 yolks beaten to a froth. Put into a mould and boil in water until thick. Dump it out and cool it off. Decorate with whipped cream flavored to suit the taste.

50. CRÈME FOUTEÈ.

1 Liter ſaurer Rahm wird geſchlagen, verſüßt, mit Marasquino oder Rum vermiſcht und in Glasſchalen ſerviert.

Beat 1 qt. of sour cream, sweeten, adding marasquino or rum. Serve in glass dishes.

51. CRÈME FRAGNIPANE.

1 Liter Milch, 6 Eier, ½ Pfd. Zucker, 3 Unzen Mehl, Orangenblütenwaſſer und ½ Unze Gelatine wird zu einem Cream gekocht. Nachdem gibt man noch geriebene Macaronen und 8 Eigelb hinzu, füllt die Maſſe ein und läßt ſie erkalten.

Boil to a cream 1 qt. of milk, 6 eggs, ½ lb. sugar, 3 oz. flour, orange blossom water and ½ oz. of gelatine. Later add grated macaroons and 8 yolks; fill and cool.

CRÈME À LA GELÈE.

½ Liter Kalbfuß - Gelee wird mit ½ Liter Rahm geſchlagen, mit

Beat together ½ qt. of calves' feet jelly and ½ qt. of

Marasquino oder Nußliquer vermischt, in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form gefüllt und aufs Eis gestellt.

cream; add marasquino or nut liquor. Fill into a mould greased with almond oil and set on ice.

53. CRÈME À LA NESSELRODE.

½ Liter Milch, 12 Eigelb, 1 Pfd. Zucker werden auf dem Feuer abgerührt. Nachdem kommen 1 Pfund in Milch weichgekochte, durchpassierte Kastanien hinzu, 1½ Unze aufgelöste Gelatine, 2 Unzen Citronat, 5 Unzen Karamelstückchen, 6 Unzen Rosinen, 4 Unzen Corinthen und zuletzt 1 Liter geschlagener Rahm. Fülle die Masse in Formen und setze aufs Eis. Nach dem Stürzen wird sie mit Schlagsahne serviert.

½ qt. of milk, 12 yolks, 1 lb. of sugar; stir over the fire, then add chestnuts boiled in milk and grated, 1½ oz. dissolved gelatine, 2 oz. of citron, 5 oz. caramel pieces, 6 oz. of raisins, 4 oz. currants and 1 qt. of whipped cream. Fill into moulds and set on ice. Serve with whipped cream.

54. CRÈME PIMONTAISE.

12 Unzen Reis wird mit 1½ Liter Milch, ½ Pfd. Zucker und der Schale von 2 Citronen weichgekocht und erkalten lassen. Währendem kocht man von 12 Unzen Zucker, ¼ Liter Weißwein, 12 Eigelb, 1½ Unzen Gelatine einen Cream, mischt alles zusammen und füllt die Masse schichtweise mit Früchten in Formen.

Boil together 12 oz. of rice, 1½ qts. milk, ½ lb. sugar and the rind of 2 lemons until tender; cool off. Meanwhile boil a cream of 12 oz. of sugar, ¼ qt. of white wine, 12 yolks and 1½ oz. of gelatine; put all together and fill slanting, with fruit, into moulds.

55. CRÈME À LA PRINCESS.

Reis wird gekocht wie vorhergehend. Wann derselbe vom Feuer genommen wird, kommt 1½ Unze Gelatine, 1 Glas Marasquino und wenn etwas erkaltet, 1 Liter geschlagener Rahm hinzu; wird aufs Eis gestellt, nach dem Stürzen mit Früchten belegt und mit kalter Weinsauce serviert.

Boil the rice as above, remove from the fire, adding 1½ oz. of gelatine and 1 glass of marasquino; cool off a little, add 1 qt. of whipped cream. Set on ice and lay fruits over it. Serve with cold wine sauce.

56. CRÈME À LA REINE.

2 Liter Rahm werden steif geschlagen, mit 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. feinen weißen Mandeln, 1½ Unze Gelatine und Marasquino vermischt, in Formen gefüllt und aufs Eis gestellt.

Beat 1 qt. of cream till stiff, add 1 lb. of sugar, 1 lb. fine white almonds, 1½ oz. of gelatine and marasquino; mix, fill the moulds, set on ice.

57. CRÈME SAMBAGLIONE.

1 Liter Madeira, 1 Pfd. Zucker, 12 Eigelb, ein wenig Zimmt wird auf dem Feuer zu steifem Schaum geschlagen, passiert und sofort in Gläser serviert.

1 qt. of Madeira, 1 lb. sugar, 12 yolks of eggs, a little cinnamon. Beat to a stiff froth over the fire. Strain and serve immediately in glasses.

58. CRÈME SOUFFLÈE.

Siehe Almondsoufflee, No. 95, unter Soufflees.

See Almond Soufflèe, No. 95, under Soufflèes.

59. CRÈME A LA SULTAN (Custard).

1 Liter Milch, 16 Eigelb, ½ Pfund Zucker, Vanilla werden passiert, in Custard - Tassen gefüllt und im Wasser im Ofen gekocht, bis sie oben drauf schön braun sind. Kann kalt oder warm serviert werden.

1 qt. milk, 16 yolks of eggs, ½ lb. of sugar, vanilla. Prepare. Fill into custard cups, boil in water in the oven until a nice brown. Serve cold or warm.

60. CRÈME TUTTI-FRUTTI.

2 Liter Milch, 1 Pfd. Zucker, 20 Eigelb, 4 Unzen Cornstarch, 1½ Unzen Gelatine werden zu Cream gekocht, währendem man 24 Eiweiß zu Schnee schlägt und unter die heiße Masse rührt. Jetzt läßt man das Ganze ein wenig erkalten und mischt alle Sorten Früchte darunter, füllt in Formen und stellt dieselben aufs Eis. Nach dem Stürzen kann man den Creame mit Schaum verzieren und bei heißem Ofen ein wenig abflämmen.

Boil into a cream 2 qts. of milk, 1 lb. of sugar, 20 yolks of eggs, 4 oz. of cornstarch, 1½ oz. of gelatine, adding 24 whites of eggs beaten to a froth in the meanwhile. Allow it to cool somewhat and add assorted fruits. Fill into forms; put on ice. When ready, decorate with meringue and brown a little in a hot oven.

61. CHOCOLATE CRÈME.

Dieselbe Behandlung wie vorhergehend, nur kommt anstatt der Früchte Chokolade hinein und serviert mit kalter Chokoladesauce.

Prepare same as above, using some chocolate instead of the fruits, and serve with a cold chocolate sauce.

62. ORANGE CRÈME.

Das Verfahren ist dasselbe, wie vorhergehend, nur Orangegeschmack und Orangesauce.

Prepare same as above, using orange flavor and orange sauce.

63. VANILLA CRÈME.

2 Liter Milch, 1 Pfund Zucker, 20 Eigelb, 4 Unzen Cornſtärke, 1½ Unzen Gelatine werden zu Rahm gekocht, währendem man 24 Eiweiß zu Schnee ſchlägt und unter die heiße Maſſe rührt. Jetzt läßt man das Ganze ein wenig erkalten, gibt Vanillageſchmack hinzu, füllt kleine oder große Formen aus und ſtellt dieſelbe aufs Eis.

Boil into a cream 2 qts. of milk, 1 lb. of sugar, 20 yolks, 4 oz. cornstarch, 1½ oz. gelatine, adding 24 whites of eggs beaten to a froth in the meanwhile. Allow it to cool somewhat and add vanilla flavor. Fill into forms and put on ice.

64. PISTACHIO CRÈME.

Wie vorhergehend, nur wird die Maſſe leicht grün gefärbt, einige gehackte Piſtazien und Geſchmack hinein.

Proceed as above, only adding a few finely-chopped pistachios, and flavor, tinting it a light green.

65. STRAWBERRY CRÈME.

Siehe Vanilla Creame; nur nehme ganze Strawberries, Geſchmack und Sauce.

See Vanilla Crême; only use whole strawberries, flavor and sauce.

66. PEACH CRÈME.

Vanilla Creame mit geſchnittenen Peaches und kalter Peachſauce.

Vanilla Crême, with sliced peaches and cold peach sauce.

ICE CREAMS.

Ich gebe nur eine Anweiſung, wie die verſchiedenen Ice Creams gemacht werden und überlaſſe es jedem ſelbſt, die Zuſammenſtellung der Formen und Farben zu wählen.

I shall only give directions for making the different ice creams and leave it to the individual judgment how to arrange the forms, flavor and color.

67. ALASKA.

Von French Ice Cream No. 75 fülle eine Ringelform aus und ſtürze ſie. (Wenn keine Form vorhanden iſt, ſtreiche den Ice Cream pyramidenförmig auf einen runden Mürbteigboden). Dreſſiere mit einer alten Tube, Schaum ſchneckenartig herum, ſo daß das Eis ganz bedeckt iſt. Dann flämme in heißem Ofen und ſerviere.

Fill a ring form with French Ice Cream No. 75 and turn out. If a mould is not convenient, lay it in pyramid forms on layers of pastry dough (Muerbteigboden). Decorate with meringue, form in snail fashion, covering the whole top and all, using a flat tube for this; brown in a hot oven and serve.

68. APRICOT ICE CREAM.

Zu Vanilla Ice Cream No. 75 miſcht man 1 Pt. Kannen-Aprikoſen und behandle wie jeden Ice Cream.

Add 1 pint can of apricots to Vanilla Ice Cream No. 75 and proceed as in other ice creams.

69. BANANA ICE CREAM.

Bananas werden durchpaſſiert und unter Vanilla Ice Cream gemiſcht, wenn halb gefroren.

Add chopped bananas to vanilla ice cream when partly frozen.

70. CANTELOUPE ICE CREAM.

Das Innere einer großen Cantalope (Marchmelon) wird paſſiert. Weitere Behandlung wie vorhergehend.

Grate the inside of a large Marchmelon and add to Vanilla Ice Cream as above.

71. CHOCOLATE ICE CREAM.

Behandlung wie No. 75, nur anſtatt Vanilla Cocoapowder.

Proceed as above, using cocoa powder instead of vanilla.

72. COFFEE ICE CREAM.

Wie No. 75, nur kommt Kaffee-Eſſenz hinein, anſtatt Vanilla.

Prepare as before, using coffee essence in place of vanilla.

73. COFFEE SHERBET.

1 Qt. Waſſer, der Saft von 2 Orangen und 1 Citrone, 1 Teelöffel Mandel-Extrakt, 1 Pt. ſtarken Kaffee, Zucker nach Geſchmack. Miſche das Ganze untereinander, paſſiere durch und friere nicht zu feſt. Das Eis wird in Gläſer ſerviert, Schlagſahne oben drauf und Kaffee darüber gegoſſen.

1 qt. of water, the juice of 2 oranges and one lemon, one teaspoonful of almond extract, one pint of strong coffee. Sugar to taste. Mix all well together. Put through a sieve and freeze lightly.

To be served in glasses with whipped cream and coffee poured on.

74. ICE CREAM CROQUETTES.

Aus Vanilla Ice Cream No. 75 formt man kleine Pyramidchen, beſtreut dieſelben mit geröſteten geſchabten Mandeln und ſerviert ſie mit Piſtazienſauce.

Form Vanilla Ice Cream No. 75 into little pyramids; sprinkle with roasted and ground almonds and serve with pistachio sauce.

Piſtazienſauce: 1 Pint kochendes Waſſer, 1 Teelöffel Arrow Root, ¼ Pfd. Zucker, Piſtazien Flavor und 2 Unzen Piſtazien. Wird 5 Minuten gekocht, grün gefärbt und kann kalt oder warm ſerviert werden.

Pistachio Sauce: 1 pint of boiling water, 1 teaspoon of arrowroot, ¼ lb. sugar; flavor with 2 oz. of pistachio. Boil 5 minutes; color green. Serve warm or cold.

75. FRENCH ICE CREAM (Vanilla Ice Cream).

½ Pfund Zucker, 8 ganze Eier, 8 Eigelb, 1 Stange Vanilla und 1 Qt. Milch werden auf dem Feuer abgerührt bis zur Siedehitze (nicht kochen), dann paſſiere durch und gebe ein Qt. Cream hinzu. Wenn erkaltet, friere denſelben in der Maſchiene.

½ lb. of sugar, 8 eggs (whole) and 8 yolks, 1 vanilla bean and 1 qt. milk; set over the fire and stir until hot, not boiling. Strain and add 1 qt. of cream. When cold, freeze in the freezer.

76. FUERST BUECKLER (Neapolitan Ice Cream).

Zu dieſem Ice Cream nimmt man gewönhlich 3—4 Farben; Vanilla, Piſtach, Erdbeere und Chokolade. Man kann den Cream in viereckigen Formen frieren oder in Figuren, z. B. Füllhörner mit Roſen.

For this ice cream we usually use 3 flavors, vanilla, pistachio and strawberry and chocolate; can be frozen in square forms or in moulds; for instance, horns of plenty, or roses.

77. FRUIT PUDDING.

Eine Form wird fingerdick mit Strawberry Ice Cream ausgelegt, die Mitte fülle mit Früchten mit Schlagſahne vermiſcht, aus, oben drauf kommt nochmals Ice Cream, dann wird gefroren. Vor dem Servieren garniere mit Strawberries.

Fill a form 1½ inches high with strawberry ice cream, Fill the inside with whipped cream and fruit. Cover with ice cream, then freeze. Decorate with strawberries before serving.

78. GREENGAGE ICE CREAM.

Unter Vanilla Ice Cream miſcht man, wenn derſelbe halb angefroren iſt, ausgeſteinte Green Gages und behandelt wie jeden Ice Cream.

Add stoned greengages to vanilla ice cream when partly frozen and proceed as before.

79. GRAPE SHERBET.

1 Pint Waſſer, 6 Unzen Zucker, den Saft von 2 Citronen, 1 große Orange und ſo viel Traubenſaft, daß es ein Pint macht. Friere das Ganze halb weich und ſerviere in Gläſer.

1 pint of water, 6 oz. sugar, juice of 2 lemons, 1 large orange and enough grape juice to make a pint. Half freeze and serve in glasses.

80. LEMON PINEAPPLE ICE.

1 Kanne durchpaſſierte Pineapple, die abgeriebene Schale von 4 Citronen und den Saft davon, ½ Pfund Zucker, 1 Qt. Waſſer, 1 Eiweiß, 1 Packet Jell-O Ice Cream Powder.

Waſſer, Zucker und Citronen werden 5 Minuten lang gekocht, durchpaſſiert und wenn erkaltet, die Pineapple und Jell-O hinein. Wenn bald fertig gefroren, kommt das geſchlagene Eiweiß hinein, friere fertig und läßt 1 Stunde ſtehen.

One can of strained pineapple (grated) and rind of 4 lemons and juice, ½ lb. of sugar, 1 qt. water, white of one egg, one package of Jell-O ice cream powder. Boil the water, sugar and lemons for 5 minutes then strain; when cool, add the pineapple and Jell-O. When almost frozen, add the beaten white of egg. Freeze and stand one hour.

81. LEMON SHERBET.

1½ Qt. Waſſer, ½ Pint Citronenſaft und eine abgeriebene Citrone, 1 Eiweiß, 1 Pfd. Zucker, 1 Packet Jell-O. Zucker und Waſſer werden 20 Minuten gekocht; wenn wieder erkaltet, die übrigen Zutaten hinzu und friere wie gewöhnlichen Punch. Serviere in Gläſer.

1½ qts. of water, ½ pint of lemon juice, 1 grated lemon, ½ of the white of one egg, 1 lb. of sugar, 1 package of Jell-O. Boil the water and sugar for 20 minutes. When cool, add the other ingredients and freeze as you would ordinary punch. Serve in glasses.

82. MILDRED ICE CREAM.

1 Pint Milch, 1 Pint Cream, ¼ Pfd. Zucker, 2 geſchlagene Eiweiß, 1 Packet Strawberry Jell-O. Miſche alles zuſammen, friere in Melonenform, und ſerviere in Zuckerkörbchen, verziert mit grünen Blättern.

1 pint of milk, 1 pint of cream, ¼ lb. of sugar, beaten whites of 2 eggs, 1 pint strawberry Jell-O. Mix all together. Freeze in melon shapes and serve in little candy baskets with green leaves.

83. NUT ICE CREAM.

Unter Vanilla Ice Cream miſcht man, wenn halb gefroren, geröſtete Haſelnüſſe.

Into vanilla ice cream add roasted hazelnuts when half frozen.

84. NESSELRODE PUDDING.

1 Pint Rahm, 1 Pint Milch, 4 Unzen ausgekerte Roſinen, 2 Unzen präſervirte Pineapples, 2 Unzen weiße gehackte Mandeln, ½ Taſſe Sherry, 4 Unzen Zucker, ½ Pint geſchlagener Rahm, 4 Unzen Corinthen.

1 pint cream, 1 pint milk, 4 oz. seeded raisins, 2 oz. preserved pineapple, 2 oz. white almonds, ½ cup of sherry 4 oz. sugar, ½ pint whipped cream, 4 oz. currants.

Roſinen, Corinthen und Pineapples werden in Cherry 1 Stunde eingeweicht. Zucker, Cream und Milch werden verrührt und alles zuſammen gefroren. Wenn halb gefroren, gebe Mandeln und geſchlagenen Cream hinzu und friere fertig.

Soak raisins, currants and pineapple in sherry for 1 hour. Stir together the sugar, cream and milk, and freeze all together. When half frozen, add the almonds and the whipped cream and freeze again.

85. PEACH ICE CREAM.

Unter Vanilla Ice Cream miſche, wenn halb gefroren, 1 Kanne ſchöne, weiche Peaches.

Mix a can of nice, tender peaches into vanilla ice cream when partly frozen.

86. PEACH SHERBET.

1 Qt. Peach Mark, 1½ Pfund Zucker, den Saft von 4 Citronen, 4 Quart Waſſer, 2 Eiweiß. Man kann, bevor man den Sherbet in Gläſern ſerviert, mit Arrack oder Marasquino würzen.

Peach mark 1 qt, sugar 1½ lbs., juice of 4 lemons, 1 qt. of water, the whites of 2 eggs. Can spice with arrack or marasquino before serving.

87. PINEAPPLE SHERBET.

Ein friſcher Pineapple wird geſchält und in kleine Würfel geſchnitten. 2 Qt. Waſſer, 2 Pfund Zucker, 3 Citronenſäfte, 1 geſchlagenes Eiweiß. Miſche alles zuſammen und friere weich.

Pare and clean a fresh pineapple and chop finely. Mix 2 qts. of water, 2 lbs. of sugar, the juice of 3 lemons; beat white of 1 egg and prepare.

88. PINEAPPLE ICE CREAM.

1 Packet Jell - O Ice Cream Powder, 1 Qt. Waſſer, Saft von 2 Citronen, ½ Pint Cream, 1 Pint gehackte Pineapple. Jell - O Powder wird in Waſſer aufgelöſt, Pineapple und Citronen hinzugetan, halb gefroren, dann kommt der geſchlagene Cream mit Zucker hinzu und läßt fertig frieren.

1 package of Jell-O ice cream powder, 1 qt. of water, juice of 2 lemons, ½ pint cream, 1 pint of chopped pineapples. Dissolve the Jell-O in water, add the pineapple and lemon when half frozen, add the whipped cream and sugar and freeze again.

89. RASPBERRY SHERBET.

Dasſelbe Verfahren, wie Peach Sherbet No. 86, nur anſtatt Peach Raspberries.

Proceed as in Peach Sherbet No. 86, using raspberries instead of peaches.

90. STRAWBERRY SHERBET.

Behandlung wie vorhergehend, nur Strawberry anſtatt Raspberry.

Proceed as above, using strawberries instead of raspberries.

91. STRAWBERRY ICE CREAM.

4 Boxes Strawberries werden durchpaſſiert. Daran kommen 2 Pfd. Zucker, der Saft von 6 Citronen und 2 Orangen, 2 Packetchen Vanilla Jell-O Powder und wenn halb gefroren, der Schnee von 3 Eiweiß.

Assort 4 boxes of strawberries, crush and add 2 lbs. of sugar, the juice of 6 lemons and 2 oranges, 2 packages of Jell-O powder, and, when half frozen, the beaten whites of 3 eggs.

92. TUTTI-FRUTTI ICE.

In Vanilla Ice Cream miſche folgende Früchte: Peaches, Pineapples, Kirſchen, Trauben, Orangenſaft. Tue hinein, wenn halb gefroren. Cherry Flavor.

To vanilla ice cream add peaches, pineapples, cherries, grapes, orange juice, when half frozen; cherry flavor.

93. WATERMELON ICE CREAM.

1 Packet Erdbeeren Jell-O Pulver, 1 Quart Milch, ¼ Pfund Zucker, 1 Pint Waſſermelonenpulp, 2 Eiweiß.

Löſe den Powder in der Milch auf, gib den Zucker hinzu, dann das Durchpaſſierte der Waſſermelone und friere. Wenn etwas angefroren, gebe die geſchlagenen Eiweiß hinzu.

1 package strawberry Jell-O powder, 1 qt. milk, ¼ lb. sugar, 1 pint of watermelon pulp, the whites of 2 eggs.

Dissolve the Jell-O in the milk, add the sugar and watermelon and freeze; when partly done, add the whites of eggs well beaten.

94. WALNUT ICE CREAM.

Unter Vanilla Ice Cream No. 75 miſche gehackte Wallnüſſe.

Into vanilla ice cream mix chopped walnuts and freeze.

SOUFFLÈES.

95. ALMOND SOUFFLÈE.

4 Unzen Mehl und ¾ Quart Rahm werden fein verrührt. Dann werden 6 Unzen Butter, 6 Unzen Zucker und 8 Eigelb ſchaumig gerührt, 5 Unzen durchgedrehte Mandeln hinzu und miſche alles zuſammen. Zuletzt kommt der Schnee von 8 Eiweiß darunter.

Das Ganze wird in eine mit Butter beſtrichene, längliche oder runde Schüſſel gegeben und eine halbe Stunde langſam gebacken. Muß ſofort nach dem Backen ſerviert werden, weil der Auflauf ſonſt zuſammenfällt und das Anſehen verliert.

Finely cream 4 oz. of flour and ¾ qt. of cream. Then beat 6 oz. of butter, 6 oz. of sugar and 8 yolks into a froth, add 5 oz. of grated almonds and mix. Then add the beaten whites of 8 eggs. Put into a buttered oval or round platter and bake ½ hour, slowly. Serve immediately when done, otherwise it will flatten down and lose its appearance.

96. APPLE SOUFFLÈE.

10 ſchöne Aepfel werden geſchält, geſchabt und in Waſſer gekocht. Dazu kommen 3 Unzen Butter, 4 Unzen Zucker, das Abgeriebene einer Citrone, 1 Glas Weißwein und wird das Ganze ziemlich dick eingekocht. Dann wird durchpaſſiert, nach Belieben noch etwas Zucker daran getan und erkalten laſſen. Nachdem miſcht man den Schnee von 8 Eiweiß darunter, fülle eine Schale damit aus, beſtreue mit Zucker und backe wie vorhergehend.

Pare and chop 10 apples and boil in water until tender, then add 3 oz. of butter, 4 oz. of sugar, 1 grated lemon rind, 1 glass of white wine; boil until quite thick; strain, add more sugar if desired and set to cool. Then add the whites of eggs beaten to a froth. Fill into a platter, sprinkle with sugar and bake as above.

98. CHOCOLATE SOUFFLÈE.

Dasſelbe Verfahren, wie vorhergehend, nur anſtatt Aepfel Aprikoſen.

Proceed as above, using apricots instead of apples.

98. CHOCOLATE SOUFFLÈE.

8 Eigelb, ½ Pfd. Zucker werden ſchaumig gerührt. Nachdem gibt man das Abgeriebene einer Citrone daran, Cocoa Powder, den Schnee von 8 Eiweiß und 2 Unzen Mehl.

Beat the yolks of 8 eggs and ½ lb. of sugar into a froth. Then add the grated rind of a lemon, cocoa powder, whites of 8 eggs beaten to a froth and 2 oz. of flour.

99. STRAWBERRY SOUFFLÈE.

Siehe Apfel Soufflee No. 96, nur werden Strawberries anſtatt Aepfel genommen.

See Apple Souffle No. 96. Use strawberries instead of apples.

100. LEMON SOUFFLÈE.

1 Pint Rahm, 5 Unzen Butter, 3 Unzen Zucker, 5 Unzen Mehl, 2 Eigelb, der Saft von 2 Citronen werden auf dem Feuer abegrührt und dann erkalten laſſen. Nun kommen noch 8 Eigelb hinzu, das Abgeriebene von 2 Citronen und zuletzt der Schnee von 8 Eiweiß.

1 pint of cream, 5 oz. of butter, 3 oz. of sugar, 5 oz. flour, the yolks of 2 eggs, juice of 2 lemons, stir over the fire and cool off. Now add 8 more yolks of eggs, and finally the whites of 8 eggs beaten to a froth.

101. ORANGE SOUFFLÈE.

Dasſelbe Verfahren wie vorhergehend nur anſtatt Citronen, 2 Orangen.

Same as above, only use 2 oranges instead of lemons.

102. RASPBERRY SOUFFLÈE.

Siehe Souflee No. 96, nur werden anſtatt Aepfel Raspberries verwendet.

See Soufflee No. 96, using raspberries instead of apples.

103. MACAROON SOUFFLÈE.

Unter Soufflee No. 98 gebe 6 Unzen Marzipan und anſtatt Cocoa Powder gehackte, alte Macaronen.

Put 6 oz. of marzipan into Soufflee No. 98 and use stale, grated macaroons instead of cocoa.

104. FARINA SOUFFLÈE.

4 Unzen Farina, 4 Unzen Butter, 2 Pfd. Zucker rührt man gut auf dem Feuer ab und läßt die Maſſe erkalten. Danach kommen 12 Eigelb hinzu, das Abgeriebene einer Citrone und zuletzt der Schnee von 12 Eiweiß mit 4 Unzen Mehl. Wird auf einer gut geſchmierten runden Platte gebacken.

4 oz. of farina, 4 oz. of butter, 2 lbs. of sugar; stir over a fire and then cool. When cool, add the yolks of 12 eggs, 1 grated lemon peel, and then the whites of 12 eggs beaten to a froth, with 4 oz. of flour. Bake on well-buttered round platter.

105. RICE SOUFFLÈE.

Behandlung wie vorhergehend, nur nimmt man anſtatt Farina Reis, der mit ein wenig ganzem Zimmt gekocht iſt.

Prepare as above, using rice boiled with some whole cinnamon, instead of farina.

106. VIENNA SOUFFLÈE.

Von 8 Eigelb und 5 Unzen Butter macht man Rühreier, passiert sie durch und giebt 5 Unzen Zucker und das Abgeriebene einer Citrone hinzu. Ist die Masse erkaltet, meliere den Schnee von 8 Eiweiß darunter und behandelt wie alle Soufflees.

Make scrambled eggs of 8 yolks and 5 oz. of butter, strain and add 5 oz. of sugar and the grated rind of one lemon. When cool, add the whites of 8 eggs beaten to a froth and treat as above.

107. SOUFFLÈE A LA MODE.

1 Qt. Milch, ¼ Pfund Butter und ¼ Pfd. in Würfel geschnittenes Weißbrot wird auf dem Feuer gut abgerührt. Nachdem die Masse erkaltet ist, gebe hinzu: 4 ganze Eier, 6 Eigelb, 1 Pfd. Zucker, das Abgeriebene von 2 Citronen, 2 Unzen bittere feine Mandeln, 1 Teelöffel voll Zimmt, ebensoviel Kardamon und zuletzt den Schnee von 6 Eiweiß.

1 qt. of milk, ¼ lb. of butter, ¼ lb. of finely chopped white bread; stir over the fire. When cool, add 4 eggs (whole), 6 yolks, 1 lb. of sugar, the grated rind of 2 lemons, 2 oz. of bitter fine almonds, 1 teaspoon of cinnamon and 1 of cardamon, then the whites of 6 eggs beaten to a froth.

108. WINE SOUFFLÈE WITH MARASQUINO.

6 Unzen Zucker werden mit 6 Eigelb schaumig gerührt. Nachdem kommt hinzu ¼ Pfund feine Mandeln, 2 Unzen feingeschnittenes Citronat, 2 Eßlöffel voll Marasquino, 6 Unzen Weißbrotbröfel und zuletzt der Schnee von 6 Eiweiß.

Das Ganze wird in einer gut ausgestrichenen irdenen Platte ¾ Stunden langsam gebacken, danach auf eine kalte Platte gestürzt und nach und nach mit 1 Pint versüßtem und gekochtem Weißwein übergossen, dem man Marasquinogeschmack beigibt und so servirt.

Beat 6 oz. of sugar and the yolks of 6 eggs; then add ¼ lb. fine almonds, 2 oz. of finely chopped citron, 2 tablespoons full of marasquino, 6 oz. of white bread crumbs, and then the whites of 6 eggs beaten to a froth.

Bake in a buttered granite platter for ¾ of an hour, slowly. Then dump into a cold platter and slowly pour over it a pint of sweetened and boiled white wine, to which is added marasquino flavor, and serve.

109. KAISER PUNCH.

1 Qt. Wasser und 2 Pfd. Zucker werden zum Kochen gebracht; dann kommt hinzu: 2 Flaschen alten Rheinwein und ½ Flasche Jamaica Rum und lasse nochmals bis

Bring to a boil 1 qt. of water, 2 lbs. of sugar, then add 2 bottles of old Rhine wine and ½ bottle of Jamaica rum. Bring again to a boil and strain

zum Kochen kommen. Hernach ſeihe durch ein feines Tuch in eine Punſchterine, in der ſich der Saft von 2 Orangen und 1 Citrone befindet.

Dies iſt der Punſch, der jedes Jahr in der Sylveſter-Nacht am deutſchen Kaiſerhofe ſerviert wird.

through a fine cloth into a punch bowl into which has been put the juice of 2 oranges and one lemon.

This is the punch which is served every year on New Year's Eve at the German Imperial Court.

Separat-Abdruck

... aus ...

Malzbender's Practical Recipe Book

Anweisungen zum Einkochen der Früchte, Conservieren der Früchte, Zubereitung von Gelees und Likoren, Kochen des Zuckers, Proben, Candies, etc. Ferner Anweisungen zum Decorieren der Torten deutscher und amerikanischer Art.

SPECIAL EDITION

FROM

Malzbender's Practical Recipe Book

Information about canning fruit, preserving of same, making of jellies and liquors, boiling of sugar, making of candies, etc.
Besides it gives hints on decorating cakes (german and american style.)

V.

Extra Anhang

Vorwort.

Wie ich im Anfange dieſes Buches bemerkte, hatte dasſelbe bei der erſten Ausgabe einen unerwartet ſchnellen Abſatz.

Dem Wohlwollen meiner Freunde und Collegen Rechnung tragend, gebe ich das kleine Buch, das einen ſehr wichtigen Teil unſeres vielſeitigen Gewerbes allein in ſich trägt und früher für ein Dollar zu beziehen war, jetzt als Extra-Anhang mit dem Hauptbuch und iſt das inhaltreiche, überaus gediegene und praktiſche Recept - Buch jetzt für den geringen Preis von nur $2.00 überall erhältlich.

Der Extra-Anhang gibt Anweiſungen zum Einkochen der Früchte, Conſervieren der Früchte, Zubereitung von Gelees und Likören, Kochen des Zuckers, Proben, Candies, etc., etc.

Ferner Anweiſungen zum Decorieren der Torten etc., deutſcher und amerikaniſcher Art.

Introduction.

As the author of this book remarked in the first edition of the same, it found an unexpectedly large sale.

Out of regard for my appreciative friends and colleagues, I have made this addition to the original book, containing a very important part of our profession, and which was formerly purchasable at one dollar.

Furthermore, I have reduced the price of the complete book containing the addition to $2.00

The addition gives information about canning fruit, preserving of same, making of jellies and liquors, boiling of sugar, making of candies, etc.

Besides, it gives hints on decorating cakes (German and American style).

Inhalts-Verzeichnis.

INDEX.

No.		Seite. Page.
	Vorwort	123
	Marmalades	127
1.	Apple Marmalade	127
2.	Apple Marmalade (dry apples)	127
3.	Apricot Marmalade	128
4.	Peach Marmalade	128
5.	Greengage Marmalade	128
6.	Orange Marmalade (home-made)	128
7.	Raspberry Marmalade	129
8.	Currant Marmalade	129
9.	Quince Marmalade	129
10.	Gooseberry Marmalade	130
	Stewed Fruits	130
11.	Apricots	130
12.	Peaches	130
13.	Cherries	131
14.	Gooseberries	131
15.	Huckleberries	131
16.	Blackberries	131
17.	Raspberries	131
18.	Tutti-Frutti	131
	Preserves	132
19.	Cherries and Gooseberries (dried)	132
20.	Red or White Cherries (in cans)	133
21.	Red or White Cherries (in glasses)	133
22.	Red or White Pears (in glasses)	134
23.	Angelica	134
	Candied Fruits (French Fruit)	135
24.	Pears	135
	Gelèes (Jellies)	135
25.	Apple Jelly	135
26.	Gelèe of Strawberries, Currants, Raspberries and Blackberries	136
27.	Pineapple Jelly	137
28.	Lemon Jelly	137
29.	Orange Jelly	138
30.	Huckleberry Jelly	138
31.	Wine Jelly	138
	Liquors, Cordials and Wines	139
32.	Strawberry Liquor	139
33.	Strawberry Punch	140
34.	Strawberry Wine	140
35.	Huckleberry Wine	141
36.	Raspberry Liquor	141
37.	Raspberry Wine	141
38	Liqueur au de Currant	142
39.	Raspberry Cordial	142
40.	Peach Cordial	142
41.	Cherry Brandy	143
42.	Cherry Liquor	143
43.	Kirsch Wasser	144
44.	Kümmel Liquor	144
45.	Anise Liquor	145
46.	Apfelwine (Cider)	145
	Lemonades	145
47.	Raspberry Lemonade	146
48.	Strawberry Lemonade	146
49.	Huckleberry Lemonade	146
50.	Lemon Lemonade	147
51.	Orange Lemonade	147
52.	Orange Punch (Bowl)	147
53.	Strawberry Punch (Bowl)	147
54.	May Punch (Waldmeister Bowle)	148
55.	Punch Extract	148
	Syrups, Candies, etc., etc.—	
56.	Leuterzucker (Syrup)	149
57.	Zucker zum Breitlauf	149
58.	Zucker zum kleinen Faden	149
59.	Zucker zum grossen Faden	150
60.	Zucker zum schwachen Ballen	150
61.	Zucker zum starken Ballen oder Flug	150
62.	Zucker zum Bruch	151

No.		Seite. Page.
63.	Zucker zum Carmel (336°)	151
64.	Nougat (Crocant)	151
65.	Nougat	152
66.	Caramel La Ververs	152
67.	Crisp Chocolate Taffy	153
68.	Taffy Candy	153
69.	Pecan Crisp Candy	153
70.	Molasses Candy	154
71.	Caramels	154
72.	Cocoanut Candy	154
73.	Peppermint Drops	154
74.	Oster Eier (Easter Eggs)	155
75.	Chewing Gum	156
76.	Gum Arabic Cordial	156
77.	Old-Fashioned Cough Candy	157
78.	Ornamental Icing	157
79.	Decorieren Der Torten (German Style)	159
80.	Decorieren Der Cakes (American Style)	161

MARMALADES

1. APPLE MARMALADE.

Hierzu nehme gewöhnliche Aepfel, aber nicht zu reif, ſchneide ſie in vier Teile, waſche ſie gut und ſetze in einem großen Keſſel mit ſoviel Waſſer auf ein gutes Feuer, daß es die Aepfel bedeckt. Dann koche ſie unter jeweiligem Umrühren gut weich. Hierauf paſſiere durch ein Sieb, wiege ab, bringe ſie wieder in den Keſſel zurück, gebe daſſelbe Quantum granulirten Zucker daran und koche unter beſtändigem Umrühren mit einem großen Holzſpatel ſo lange, bis es breit vom Spatel herunter läuft. Darauf kann man die Marmelade in Steintöpfe oder Einmachgläſer füllen, man ſei aber vorſichtig, daß die Töpfe durch die heiße Marmelade nicht ſpringen. Man gebe erſt nur ein wenig hinein und ſchwenke die Töpfe um,bevor man dieſelben auffüllt.

Meiner Erfahrung gemäß, habe ich, wenn die Marmelade abgekühlt war, ein rundes, genau paſſendes Pergamentpapier in Rum oder Spiritus getränkt, oben drauf gelegt und dann mit doppeltem Pergamentpapier luftdicht verſchloſſen. Man kann aber auch Stearin auf die erkaltete Marmelade gießen, einen Deckel drauf tun und denſelben luftdicht mit Stearin verſchließen. (Letzteres Verfahren iſt natürlich umſtändlicher und koſtſpieliger). Die Marmelade den Anweiſungen gemäß zubereitet, kann Jahre lang an einen kühlen Orte aufbewahrt werden.

Use ordinary apples, not too ripe, cut them into quarters, clean well and put into a large kettle over the fire with enough water to cover apples. Boil up, stirring now and then, till soft. Now press through colander, put into kettle again and add same quantity of granulated sugar. Boil again, constantly stirring with large, wooden spattle, till quite thick. The marmalade is now ready to be put into earthen crocks or jelly glasses. Heat these before filling, to prevent breakage. Then fill gradually.

I have always put on the marmalade, when cooled off, a round, well-fitted piece of paper dipped in rum or alcohol and then tie paper around the glasses. Melted wax can be used for the same purpose. Pour on marmalade when cold, put lid on glass and make airtight with wax. (This procedure is, of course, more expensive.) Marmalade made after this recipe can be kept for years in a cool place.

2. APPLE MARMALADE (Dry Apples).

Weiche einen halben Keſſel getrockenete Apfelringe über Nacht ein, ſo, daß das Waſſer gut darüber

Soak a half-kettleful of dried apple rings over night, covering well with water. The next day

ſteht. Den nächſten Tag waſche ſie gut und koche dieſelben mit nicht zu viel Waſſer ſolange bis man ſie durch ein Sieb treiben kann. Weitere Behandlung wie No. 1.

wash them well and cook them with not too much water until you can put them through a colander. Proceed as in No. 1.

3. APRICOT MARMALADE.

Dieſe Marmelade wird eigentlich von friſchen Aprikoſen ſehr ſelten gemacht, da die getrockneten zu ſehr im Handel ſind. Dieſe werden auf dieſelbe Weiſe behandelt wie die Aepfel No. 2. Vielfach werden getrocknete Aepfel und Aprikoſen mit Citronenſchale zuſammen gekocht und gibt das eine billige und wohlſchmeckende Marmelade.

This marmalade is very seldom made of fresh apricots, since the dried ones are usually in the market. They should be treated the same as the apple marmalade No. 2. Often dried apples and apricots are boiled together with lemon peel, which makes a cheaper and delicate marmalade.

4. PEACH MARMALADE.

Weiche Pfirſiche werden ausgeſteint, halbiert und in Waſſer blanchiert.

Dann werden ſie durchpaſſiert und weiter behandelt wie No. 1.

Nice, tender peaches should be stoned, cut in halves and blanched in water. Strain through a colander and proceed as in No. 1.

5. GREENGAGE MARMALADE.

Reife, ausgeſteinte Reincelanden werden mit Zucker in einen Keſſel getan (je 1 Pfund Frucht, ¾ Pfd. Zucker) und unter ſtetigem Umrühren ſolange gekocht, bis die Maſſe dickflüſſig wird und breit vom Spater herunterläuft. Weitere Behandlung wie jede Marmelade.

Ripe greengages, freed of stones, are put in a kettle with sugar. Take ¾ lb. of sugar to 1 lb. of fruit. Boil till quite thick, stirring constantly with spattle. Otherwise, proceed as in other recipes.

6. ORANGE MARMALADE (Home-made).

Dieſe wohlſchmeckende Marmelade ſollte Ende März oder Anfangs April eingekocht werden, da man um dieſe Zeit des Jahres die friſcheſten, ſchönſten und zugleich die billigſten Früchte dieſer Art bekommen kann.

Exempel für ein kleines Quantum: 12 bittere Pomeranzen, 9 ſchöne Apfelſinen und 2 Citronen. Zuerſt wiege man die Früchte ab und reibe ſie mit einem Tuche leicht ab. Dann gibt man ſie in einen Keſſel, übergieße ſie mit Waſſer

This delicate marmalade should be made toward the end of March or the beginning of April, this being the best season for purchasing the finest and best of this fruit, and also the cheapest. For a small quantity, take 12 bitter hesperides, 9 good sized oranges and two lemons. Weight fruit and clean with a cloth. Put in a kettle, pour water on them; let this come to a boil. Pour off water, add water again and

und bringe zum kochen. Hierauf schütte das Wasser ab und gebe wieder frisches daran und koche solange bis die äußere Schale gut weich ist. Danach schütte in ein Sieb und lasse abtropfen. Dann schneide die Früchte in Scheiben und beseitige die Kerne. Dann bringe sie wieder in den Kessel zurück. Auf 2 Pfd. Früchte kommt 1 Quart von dem Wasser worin sie weich gekocht wurden und halb soviel als die Früchte vor dem kochen gewogen haben. Man koche ½ Stunde, gebe den andern Zucker hinzu und koche unter beständigem Rühren fertig.

boil till outer skin is soft. Put in colander and let water drip off. Slice fruit and take out seeds. Put back in kettle. Add to 2 lbs. of fruit 1 qt. of water used in second boiling, and half as much sugar as fruit, weighed before being boiled. Let this stand for ½ hour, add rest of sugar and boil till done, stirring constantly.

7. RASPBERRY MARMALADE.

Reife Himbeeren werden durchpassiert. Auf 2 Pfund Mark nimmt man 1 Pfund Zucker und kocht unter beständigem Umrühren zu einem Mus das breit und trocken vom Spatel läuft. Weitere Behandlung wie jede andere Marmelade.

Ripe raspberries are pressed through colander. To 2 lbs. of pulp add 1 lb. of sugar. Boil, stirring constantly, till quite thick. Otherwise, use above directions.

8. CURRANT MARMALADE.

Gute reife Johannisbeeren werren in einem Kessel auf gutem Feuer umgerührt bis sie heiß sind. Dann werden sie durch eine Fleischmaschine mit feiner Scheibe durchgedreht und durch ein feines Sieb passiert.

Auf 1 Quart Mark kommen ¾ Pfd. Zucker. Nun koche man das Ganze unter beständigem Rühren zu einer schönen Marmelade.

Put ripe currants in kettle, add water and heat. Put through meat cutter having a fine disc, and through a fine colander. To 1 quart of pulp add ¾ lb. of sugar. Boil while stirring till marmalade is done.

9. QUINCE MARMALADE.

Reife, birnartige Quitten (die Früchte entwickeln ihren starken angenehmen Geruch gewöhnlich erst wenn sie einige Tage auf Stroh gelegen haben), werden in Teile geteilt, das Kernhaus heraus genommen, mit kaltem Wasser auf Feuer gesetzt, zugedeckt und weich gedämpft. Danach werden sie durchpassiert, und das Mark mit glei-

Ripe, good-sized quinces (this fruit gets a fine flavor if laid a few days upon straw before using) are quartered and seed parts taken out; put in cold water on fire, cover them and leave on fire until tender. Put through colander. Add same amount of sugar and boil till marmalade is done.

chem Gewicht Zucker unter beständigem Umrühren zu Marmelade eingekocht.

Den Geschmack dieser Marmelade kann man bedeutend erhöhen, wenn man auf 12 Pfund Mark 6 Orangen und 2 Citronen preßt und alles zusammen kocht.

One can add to the flavor of this marmalade if 6 oranges and 2 lemons are added to 12 lbs. of pulp and boiled till done.

10. GOOSEBERRY MARMALADE.

Große, grüne, reife Stachelbeeren werden ausgelesen, gewaschen und mit ein wenig Wasser (1 Pfd. Beeren, ⅛ Liter Wasser) unter beständigem Umrühren ziemlich weich gekocht, dann durchpassiert, und das Mark mit Zucker (je 1 Pfund Mark, ¾ Pfd. Zucker) unter fleißigem Rühren langsam zu Marmelade eingekocht.

Take large, ripe gooseberries, wash and boil with a little water. To 1 lb. of berries add ⅛ qt. of water till quite soft, stirring while on fire. Put through colander, add sugar (to 1 lb. of fruit ¾ lb. of sugar); boil till done.

STEWED FRUITS

(To be used for Tartlettes, open Pies, Fruitcake in season)

Diese Frucht hält sich in der Eisbox aufbewahrt nur ein paar Tage, kann aber durch Aufkochen immer wieder aufgefrischt werden.

Man kann zu allen diesen Früchten, wenn sie vorher weich gekocht sind, Läuterzucker (Syrup) nehmen und dieselben damit fertig kochen.

These fruit fillings can be preserved in icebox for a couple of days; if not used, boil up again to prevent spoiling.

Syrups can be used in preparing all of these fruit fillings.

11. APRICOTS.

Eingeweichte Aprikosen werden mit Wasser und Zucker nach Geschmack auf dem Feuer zum Kochen gebracht. Dann gebe man ein wenig Citronensaft daran und verdicke mit in kaltem Wasser aufgelösten Cornstarch.

Bring to a boil apricots which have been soaked, adding water and sugar to taste; a little bit of lemon juice may be added, and thicken with cornstarch dissolved in cold water.

12. PEACHES.

Reife, frische Pfirsiche werden halbiert und blanchiert. Dann wird ein Läuterzucker gekocht, wie unter (das Kochen des Zuckers) angegeben ist, Citronensaft daran ge-

Cut ripe peaches in halves and blanched. Boil a syrup according to recipe found under caption, Boiling of Sugar, in another part of book. Add to

tan mit Cornſtarch verdickt und zuletzt die Pfirſiche hinzugegeben,, worauf man alles zuſammen noch einen Wall aufkochen läßt.

this syrup some lemon juice and thicken with cornstarch. Now put the fruit in syrup and bring to a boil again.

13. CHERRIES.

Friſche, ausgeſteinte, oder auch Kannenkirſchen werden mit Zucker nach Geſchmack und Citronenſaft unter beſtändigem Rühren weichgekocht, dann mit Cornſtarch verdickt und etwas erkalten laſſen bevor man einfüllt.

Stone fresh cherries or use canned fruit. Boil them tender, with sugar to taste and add a little lemon juice, stirring while boiling. Then thicken with cornstarch. Let filling cool a little before using it.

14. GOOSEBERRIES.

Grüne, nicht zu reife Stachelbeeren werden mit Waſſer unter fleißigem Rühren bis zum Siedepunkt gebracht, dann auf ein Sieb geſchüttet (die Stachelbeeren müſſen ganz bleiben). Dann kocht man Läuterzucker verdickt mit Cornſtarch, worauf man ihn vom Feuer abnimmt. Nun gibt man die Stachelbeeren hinein und laſſe ein wenig erkalten bevor man einfüllt.

Bring to boiling point with some water green gooseberries, not too ripe, stirring constantly. Put them in colander (berries must not break). Boil a syrup, thickening it with cornstarch and remove from fire. Now add fruit to syrup. Before using, let it chill a little.

15. HUCKLEBERRIES.

Heidelbeeren werden ausgeſucht mit ziemlich viel Zucker auf offenem Feuer ſolange gerührt bis ſie ſaftig werden; dann werden ſie mit Cornſtarch verdickt. Man kann ſie zu verſchiedenen Füllungen verwenden.

Select good huckleberries. Add quite a bit of sugar and put on fire, stirring till fruit breaks. Now use cornstarch to thicken fruit. This filling can be used for different recipes.

16. BLACKBERRIES.

Dasſelbe Verfahren wie vorhergehend.

The same as above.

17. RASPBERRIES.

Dieſelbe Behandlung wie No. 15

The same recipe as No. 15.

18. TUTTI-FRUTTI.

Ananas, Apfelſinen, Bananen, rote Kirſchen, Pfirſiche, Aepfel, Sultana Roſinen, CaliforniaWeintrauben, ſchöne reife Birnen.

Die großen Früchte werden in Würfel geſchnitten und gibt man

Use pineapples, oranges, bananas, red cherries, peaches, apples, Sultana raisins, California grapes and ripe pears. Cut up larger fruit into small squares and put all into large dish. Boil

dann alles zuſammen in eine große Schüſſel. Nun kocht man einen Läuterzucker, gibt Citronengeſchmack daran, verdickt mit ein wenig Cornſtarch, ſchüttet dann ſämmtliche Früchte hinein und läßt, während man rührt, alles einmal aufkochen.

a syrup, flavoring it with lemon juice to suit taste, and thicken with a little cornstarch. Into syrup put all of above fruit and boil up once, stirring meanwhile.

PRESERVES

19. CHERRIES AND GOOSEBERRIES (Dried).

Das Verfahren iſt bei beiden Fruchtorten daſſelbe, nur daß man die Kirſchen ausſteint und die Stachelbeeren ſauber putzt und wäſcht. (Am beſten ſind Sektflaſchen.) füllt dieſelben ganz voll, gibt einen halben Teelöffel Salicyl auf jede Flaſche, gießt ſoviel Läuterzucker daran als hineingeht, verkorkt die Flaſchen und verbindet den Kork mit ſtarker Schnur, daß ſie ſich nichtlöſen kann. Die Kork nimmt man etwas größer als das Loch des Flaſchenhalſes iſt. Man kocht dieſelben eine Minute in heißem Waſſer; das macht ſie weich und geſchmeidig. Dann werden ſie mit einem Holzhammer in die Flaſchen getrieben, gut zugebunden, in naſſe Tücher eingewickelt, auf große Pfannen gelegt, ein naſſer Sack darüber gelegt und 3—4 Stunden in ziemlich kaltem Ofen gedünſtet. Nach dem Erkalten werden die Flaſchen verſiegelt und an einen kühlen Ort aufgeſtellt. Auf dieſe Weiſe kann man das ganze Jahr friſche Frucht an Hand haben. Das ältere Verfahren, die zugekorkten Flaſchen in einem Keſſel mit Stroh am Boden auf dem Feuer zu dünſten iſt auch zu empfehlen, jedoch geht erſteres Verfahren bedeutend ſchneller, da man mehr auf einmal dünſten kann.

The recipe is the same for either fruit, except that cherries must be stoned. Then fill into bottles (wine bottles are best for this purpose). Fill till bottles are entirely full. Add to each bottle ½ teaspoon of salicyl and enough syrup to cover fruit, and cork firmly, using a strong cord to bind cork to bottle, so that bottles will not uncork.

Use a size of cork a little larger than opening of neck of bottle. Boil them one minute in boiling water, which will make them soft. Use a wooden hammer to drive into bottles, tie corks securely and put bottles in wet cloths. Now lay them in large tin pans, put a wet cloth (sack) over them and steam for 3 to 4 hours in moderately cold oven. When cold, bottles are sealed and placed upright in a cool spot. This recipe enables one to have fresh fruit ready for use all the year round. The older recipe, according to which the corked bottles are steamed over the fire in a kettle having straw in the bottom, is also to be recommended, but this method takes more time.

20. RED OR WHITE CHERRIES (In Cans).

Möglichſt friſchgepflückte rote und weiße Kirſchen werden mit den Steinen und Zucker (4 Pfund Kirſchen 1 Pfd. Zucker) lagenweiſe mit dem Zucker aufeinandergelegt, bis die Kanne nicht ganz voll iſt. Dann werden die Kannen verlötet, mit kaltem Waſſer in einem Keſſel auf Feuer geſetzt und vom Siedepunkt an, 8 Minuten kochen gelaſſen. Man laſſe ſie dann im ſelben Waſſer erkalten und kann man dieſelben dann Jahre lang aufbewahren.

Auf dieſe Weiſe kann man alle Sorten Beeren in Kannen einmachen, nur muß man dem Süßigkeitsgehalt der Frucht Rechnung tragen. Z. B. Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Brombeeren brauchen etwas weniger Zucker; dagegen Stachelbeeren, Johannisbeeren und Preiſelbeeren etwas mehr.

Use freshly picked red or white cherries with stones for this recipe. Put them in cans with sugar (4 lbs. of cherries, 1 lb. of sugar), first a layer of cherries then one of sugar, till can is nearly full. Now solder cans. Put them in a kettle with cold water on the fire and boil for 8 minutes. Let cans cool off in the water.

This preserve can be kept for years.

All kinds of berries can be preserved in this manner; of course, some take less sugar, as blackberries, huckleberries, strawberries and raspberries. Use a little more in canning gooseberries, currants and cranberries.

21. RED OR WHITE CHERRIES (In Glasses).

Von 6 Pfund Zucker wird ein ſchöner, klarer Läuterzucker gekocht, dann werden 4 Pfund ausgeſteinte, weiße oder rote Kirſchen hinzugetan, läßt ſie weich kochen, nehmt ſie dann mit dem Schaumlöffel heraus und legt ſie in eine Schüſſel. Wenn der Läuterzucker erkaltet iſt wird er über die Kirſchen gegoſſen, zugedeckt und ſo ſtehen gelaſſen bis zum nächſten Tage. Dann kocht man den Zucker nochmal auf, gießt denſelben nach dem Erkalten wieder über die Kirſchen und wiederholt dieſes Verfahren noch drei Tage nacheinander; am dritten Tage läßt man aber die Kirſchen mit aufkochen. Dann gibt man die Kirſchen in Gläſer, gießt den bis dahin ziemlich dick eingekochten Syrup, wenn er erkaltet iſt darauf, legt ein in Arrak getränktes Papier oben drauf und bindet

Make a fine, clear syrup of 6 lbs. of sugar, add to it 4 lbs. of stoned white or red cherries. Boil till tender. Take fruit out of syrup with skimmer and put it in a dish. When syrup is cold, pour it over the cherries, cover them and let fruit stand till next day. Then boil syrup again, let it get cold and pour it over fruit. Repeat this on three successive days following. The last time, let the cherries boil up in the syrup.

Put cherries in glasses and pour on them the syrup when cold. Lay on each glass a piece of paper dipped in alcohol and tie glasses securely with heavy paper. Place fruit in a cool place.

In order to bring back the natural color in canning red

mit Pergamentpapier fest zu. An einem kühlen Orte aufbewahrt, halten die Kirschen sich Jahre lang.

Um den roten Kirschen ihr natürliches Rot zu geben gießt man einige Tropfen Carminfarbe in den Zucker wenn er das erstemal aufgekocht wird.

Die weißen Kirschen werden schön weiß,wenn man sie, bevor sie das letzte mal in Syrup gekocht werden, eine halbe Stunde zugedeckt ausschwefelt.

Der letzte Zucker darf den Grad des schwachen Ballens nicht übersteigen, da er sonst absterben würde. Es ist sehr zu empfehlen, daß beim Früchteeinkochen auf je 4 Pfund Frucht eine handvoll Glucose beim letzten Aufkochen mitgekocht wird. Das verhindert das Candieren des Zuckers, was bei nicht richtigem Einkochen sehr leicht passiert.

cherries, add a few drops of carmine to the sugar the first time it is boiled. White cherries will retain their color if they are put in a covered dish and exposed to burning sulphur for ½ hour. Do this before fruit is boiled in syrup for the last time.

This last sugar must not be exposed to heat, which will crystallize it.

I recommend that a handful of glucose be added to every 4 lbs. of fruit in canning. This will prevent sugar changing into candy. Add glucose the last time fruit is boiled.

22. RED OR WHITE PEARS (In Glasses).

Es ist dies dasselbe Verfahren wie bei den Kirschen; nur daß die Birnen geschält und halbiert werden.

Auf diese Weise kann man sämmtliche Früchte einmachen, so z.B. Reineklanden, Melonen, Pfirsiche, grüne Pflaumen, Pomeranzen und Walnüsse, letztere müssen noch grün sein und keine harten Schalen haben.

Recipe is the same as in canning cherries. Peel pears and cut them into halves. In above manner all kinds of fruit can be canned, especially greengages, melons, peaches, green plums, small, bitter oranges and walnuts (which must not be ripe and have soft shells).

23. ANGELICA.

Schilf wird in einem Kupferkessel mit Wasser weich gekocht, läßt ihn 24 Stunden im selbigen Wasser stehen damit er die richtige grüne Farbe bekommt. Weiteres Verfahren wie bei Kirschen und Birnen.

Boil angelica in a copper kettle with hot water till tender. Let it stand for 24 hours in the water so that it gets its proper green color. Otherwise, proceed as with cherries and pears.

CANDIED FRUIT (French Fruit)

24. PEARS.

Reife, aber noch feſte Birnen legt man in kochendes Waſſer, dann in kaltes, ſchält ſie dann ab, ſchneidet die Stile halb ab und legt ſie wieder in kochendes Waſſer zurück. Dann läßt man ſie ſo lange kochen, bis ſie ſich gut durchſtechen laſſen. (In das Waſſer gibt man etwas Alaun, das macht ſie ſchneller weich). Danach legt man ſie wieder in kaltes Waſſer, ſchüttet ſie auf ein Sieb und läßt ſie gut abtropfen. Nachdem kocht man 4 Pfd. Zucker zum großen Flug, gibt die Birnen hinein und läßt ſie 5—6 Minuten darin aufwallen. Man ſchüttet nun das Ganze in eine Schüſſel, deckt mit Papier und einem Tuche gut zu und läßt 24 Stunden ſtehen. Nachdem legt man die Birnen auf ein Sieb, beſtreut ſie mit Powderzucker und läßt ſie in einem ziemlich kalten Ofen vollſtändig trocknen. Wenn ſie kalt ſind, kann man ſie in Boxen verpacken und aufbewahren.

Das iſt die ſogenannte candierte Frucht und kann man ſämmtliche Früchte, die in Syrup eingemacht ſind auf dieſe Weiſe aufbewahren.

Ripe but hard pears are put into boiling water, next into cold water. Peel them and cut off their stems, then put them into boiling water again. Let them boil till quite tender. Put a little bit of alum into the water; this will aid in making pears tender. Put fruit into cold water again and then into a strainer to drip thoroughly. Now boil 4 lbs. of sugar up to 228 degrees, add the pears to sugar and let them boil for 5 to 6 minutes. Pour the pears with the syrup into a dish, cover same well with paper and a cloth and let it stand for 24 hours. Take the pears out and put them on a strainer, sprinkle them with powdered sugar and let them dry thoroughly in a moderately cold oven . When pears are cold, pack them away in boxes for future use.

This is the so-called candied fruit, and the same recipe can be used for any fruit preserved in syrup.

GELÈES (Jellies)

25. APPLE GELÈE (Jelly).

Hierzu nimmt man kleine Hausäpfel (Reinetten) ſchneidet dieſe in 4 Teile, nimmt das Kernhaus heraus und ſchält ſie ab. Dann gebe ſie in einen Keſſel mit ſoviel Waſſer, daß es mit den Aepfeln gleich ſteht. Nun werden ſie raſch zum Kochen gebracht, gut weich gekocht und über Nacht ſtehen gelaſſen.

Use small apples, cut them into fours, take out seeds and peel them. Pour into kettle with enough water to cover them. Bring to a quick boil and boil till quite tender. Take off fire and let them stand over night. The next morning put fruit into a straining cloth and

Am nächsten Tage schüttet man das Ganze in einen Filtierbeutel oder ein feines Tuch und läßt es langsam durchlaufen. Auf ein Quart so gewonnenen Saft kommt der Saft einer Citrone und 1 Pfund Zucker und wird das Ganze bei gutem Feuer so lange gekocht, bis es breit vom Löffel lauft. Nun lasse man etwas erkalten und füllt dann in Gläser oder Steintöpfe, die man mit in Rum getränktem Papier belegt und mit Blase zubindet. Um das Gelee schön klar zu bekommen, gibt man, bevor es zu kochen anfängt einiges Eiweiß daran. Man Muß aber sobald es anfängt zu kochen fleißig den Schaum abschöpfen, da sich die ganze Unreinigkeit vom Zucker an dem Eiweiß festsetzt und würde sich wieder verlieren, wenn man nicht rechtzeitig abschöpfen würde. Vorstehendes Rezept ist reiner und guter Fruchtgelee.

Einen weniger schmackhaften Gelee kann man auch von Apfelschalen, Kernhäuser und sonstigen Apfelabfällen herstellen. Hierzu muß man aber bevor er fertig gekocht ist, einige Blatt aufgelösten Gelatine hinein geben. Man braucht diese aber nicht so lange zu kochen, weil der Gelee sonst zu zäh wird.

let juice separate slowly. Add to 1 quart of juice the juice of 1 lemon and 1 lb. of sugar.

Boil jelly on good fire till quite thick. Test jelly by letting a little bit get cold. Then put in glasses or jars. Cover each glass with paper dipped in rum and tie glasses securely with paper.

To make this jelly very clear, add a little of a white of an egg to apple juice before boiling it.

Take off scum while boiling till no more appears on the top.

Above recipe will produce a pure and delicate apple jelly.

For a jelly not quite as delicate, one can use apple peelings, core and other parts of apple leavings. Add to this jelly before it is boiled a few leaves of dissolved gelatine. Latter does not require to be boiled very long.

26. GELÈE OF STRAWBERRIES, RASPBERRIES, CURRANTS AND BLACKBERRIES.

Die Behandlung der Beeren zu Gelee's, ist bei jeder Sorte dieselbe und gebe ich daher das Verfahren als ein allgemeines an. Die Beeren werden sauber ausgelesen, dann mit soviel Wasser, daß es den Früchten gleich steht auf Feuer gesetzt und läßt ¼ Stunde kochen. Dann schüttet man alles in einen Filtriersack oder ein feines Tuch

The cleaning of berries for jelly is the same as for all fruit. One recipe will therefore suffice for all berries.

Clean berries thoroughly. Add enough water to cover fruit and boil ¼ hour. Strain through a cloth. Add to 1 lb. of juice ¾ lb. of sugar and boil

und laſſe durchlaufen. Den gewonnenen Saft läßt man mit (¾ Pfd. Zucker und 1 Pfd. Saft) ſo lange kochen, bis er breit vom Löffel läuft. Dann kann man den Gelee einfüllen.

Was von den Früchten übrig bleibt kann zu Marmelade verwendet werden.

till quite thick. Then fill the glasses. Use leavings for marmalade.

27. PINEAPPLE GELÈE.

Schäle 4 Ananas, zerteile ſie in 4 Teile und ſchneide dieſe wieder in dünne Scheiben. Dann wird von 4 Pfd. Zucker und 1 Quart Waſſer ein Syrup gekocht, die Ananasſcheiben, Schalen und der Saft von 12 Citronen hineingegeben und 5 Minuten gekocht. Danach nimmt man die Frucht heraus, gießt den Saft durch den Sack, giebt 6 Unzen aufgelöſten Gelatine und 1 Flaſche Rheinwein dazu, füllt eine Geleeform fingerdick aus und läßt auf dem Eis erſtarren. Nachdem legt man einen Kranz von den Ananasſcheiben darauf, dann wieder Gelee und läßt wieder erſtarren und ſo fährt man fort, bis die Form voll iſt. Eine Stunde ſpäter kann man den Gelee ſervieren.

Peel four pineapples, quarter them and slice thin. Boil a syrup of 4 lbs. of sugar and 1 qt. of water. Into this put pineapple peelings and the juice of 12 lemons and boil for 5 minutes. Take out fruit and strain juice through a cloth. Add 6 oz. of dissolved gelatine and 1 bottle of Rhine wine.

Take a jelly mould and fill as deep as a finger. Let chill on ice. Now put a layer of pineapple slices on former and again a layer of jelly. Let get cold and continue until mould is filled.

This jelly can be served in one hour.

28. LEMON GELÈE.

6 Citronen werden abgerieben und mit 1 Pfd. Zucker vermiſcht. 12 Citronen werden durchgepreßt, mit obigem vermengt und mit 1 Quart Waſſer, 1 Quart Weißwein und 4 Unzen Gelatine auf dem Feuer heiß werden laſſen, bis der Gelatine aufgelöſt iſt.

Nun wird das Ganze filtriert. Sollte der Gelee nicht klar ſein ſo muß er nach dem Erkalten mit 4—5 Eiweiß 5 Minuten lang aufgekocht werden, und wenn ausgekühlt, nochmals durch ein feines Tuch paſſiert. Man fülle das Gelee in Gläſer und bewahre in der Eisbox auf.

Grate the skins of 6 lemons and mix with 1 lb. of sugar. Now add juice of 12 lemons, 1 qt. of water, 1 qt. of Rhine wine and 4 oz. of gelatine. Heat on fire till gelatine is dissolved.

Strain all of it. If jelly is not clear when cold, boil it again for 5 minutes with 4 or 5 whites of eggs, and when cool strain again through a fine cloth. Then fill glasses with jelly and store away in icebox.

29. ORANGE GELÈE.

Auf die Schalen von 6 Orangen, 2 Citronen und einer bitteren Pommeranze gießt man 1-3 Quart kochendes Waſſer und läßt ½ Stunde zugedeckt durchziehen. Dann preßt man 12 Orangen und 2 Citronen durch, gibt ¾ Pfd. Zucker daran und 1 Unze Gelatine welches in 1 Quart Waſſer aufgelöſt iſt. Nun wird alles zuſammen unter fleißigem Abſchäumen bis zum Siedepunkt gebracht, ſorgſam filtriert und ein wenig abkühlen laſſen.

Dann tue man 2 Eßlöffel Rum darunter, fülle in Geleeformen und laſſe auf dem Eis erſtarren. Dieſen Gelee kann man auch mit Orangenſlices einlegen.

Pour one-third of a quart of boiling water on peelings of 6 oranges, 2 lemons and of one bitter orange; cover fruit and let draw for ½ hour. Press out juice of 12 oranges and 2 lemons and add to this ¾ lb. of sugar and 1 oz. of gelatine dissolved in 1 quart of water. Bring everything to boiling point on fire, carefully taking off all scum. Now strain and let cool off a little bit. Add 2 tablespoons of rum, put in jelly moulds and let get cold on the ice. This jelly can be prepared with orange slices.

30. HUCKLEBERRY GELÈE.

8 Quart reife Heidelbeeren werden mit einem Spatel zerdrückt und durch ein Tuch gedrückt. Nun kocht man den Saft mit dem gleichen Gewicht Zucker auf einem guten Feuer ſolange, bis ein, auf einen Teller geſetzter Tropfen ſofort erſtarrt. Nun kann man das Gelee in Gläſer oder Töpfe einfüllen mit Arrakpapier belegen und mit Pergamentpapier zubinden.

Crush 8 qts. of ripe huckle berries with a broad spattle and strain through a cloth. Add to juice same weight in sugar and boil on good fire till jelly thickens readily when tested. Put in glasses or jars and close securely.

31. WINE GELÈE.

3 Flaſchen Weißwein, 6 Citronen in Scheiben geſchnitten, der Saft von 2 Orangen, einige Lorbeerblätter, einige ganze Nelken, 4 Pfd. Zucker, ziemlich viel Eierſchalen und 32 Blatt Gelatine werden 10 Minuten gekocht und danach ſorgfältig filtriert.

Sollte daſſelbe nach dem Filtrieren nicht ſpiegelklar ſein, ſo koche man nochmal mit 4 Eiweiß auf, die

Boil for 10 minutes 3 bottles of Rhine wine, 6 lemons cut in slices, the juice of 2 oranges, a few laurel leaves, a few whole cloves, 4 lbs. of sugar, quite an amount of egg shells and 32 leaves of gelatine. Let strain carefully. If jelly is not very clear, boil it up again with 4 whites of eggs beaten a little bit.

man ein wenig aufgeſchlagen hat. Man kann den Gelee in Gläſer oder in Geleeformen füllen. Auch kann man allerhand Früchte hinein legen, wenn man ſich nach der Behandlung der Pineapplegelees No. 27 richtet.

In vielen Hotels, auch großen Bäckereien mit Reſtaurants werden Gelees, Limonaden und Icecreams auf die einfachſte, ſchnellſte und billigſte Art hergeſtellt. Man gießt einfach ein gewiſſes Quantum kochendes Waſſer in ein Gefäß, gibt ein Packetchen minderwertigen Gelypowder hinzu und läßt es erkalten. In einer Stunde kann man ihn dann ſchon ſervieren. Meiner Erfahrung gemäß gibt es aber auch einen großen Teil des Publikums, deſſen Prinzip es iſt, das eine gediegene, wohlſchmeckende Zubereitung aller Speiſen ſich nach allerorts Bahn bricht und viele gerne einen hohen Preis bezahlen würden, wenn ſie etwas Gutes bekommen könnten. Deshalb iſt Malzbenders Practical Recipe Book eine willkommene Gabe und kann jeder der darnach arbeitet, alle an ihn geſtellten Anforderungen gerecht werden.

Put in jelly glasses or jelly moulds. It can be mixed with all kinds of fruit, similar to recipe No. 27 (Pineapple Jelly).

In many hotels and large bakeries with restaurants, jellies, lemonades and ice creams are made on a moment's notice in a very simple and cheap manner. Pour a quantity of boiling water in a dish with a small package of jelly powder and put it in the ice box. This is ready for serving in 1 hour.

It has been my experience that the greater part of the buying public prefers to pay a higher price for food prepared in a better and more wholesome manner. Malzbender's Practical Recipe Book caters to this class of trade and contains hints and remarks on all questions relating to this work.

LIQUORS OR CORDIALS AND WINES

32. STRAWBERRY LIQUOR.

In einer großen Großflaſche gibt man 2 Pfd. ſehr reife Erdbeeren, 1 Pfd. granulirter Zucker und 3 Quart Brantwein. Verkorke und verſiegle die Flaſche und laſſe ſie unter täglichem Aufſchütteln 4—5 Wochen in der Sonne oder in der nähe eines warmen Ofens ſtehen. Dann filtriere und ziehe in

Put into a large bottle 2 lbs. of ripe strawberries, 1 lb. of granulated sugar and 3 qts. of brandy. Cork bottle well and seal it. Place it in the sunlight or near a warm stove for 4 or 5 weeks, shaking bottle well every day. After the above period strain contents and put

Flaſchen ab die gut verkorkt und verſiegelt an einem kühlen Orte aufzubewahren ſind.

Ein anderes Rezept—1 Quart Erdbeeren, 1 Quart Branntwein oder Kirſchwaſſer laſſe man in einer Flaſche 3—4 Wochen an einem warmen Orte ſtehen. Dann preſſe man das Ganze durch ein Sieb, gebe ein Pfund Zucker, einen Teelöffel Zimmt, einen Teelöffel geſtoßene Nelken hinzu, fülle wieder in die Flaſche und laſſe nochmals 3 Wochen ſtehen. Danach wird er filtriert und auf Flaſchen abgezogen.

in bottles, corking and sealing them well. Keep liquor in a cool place till used.

Another Recipe.

Put 1 qt. of strawberries and 1 qt. of cherry brandy in a bottle and place it for 3 or 4 weeks near a warm stove.

Press contents through a colander, add 1 lb. of sugar, 1 teaspoonful of cinnamon, 1 teaspoonful of crushed cloves. Put back into bottle and set it again for 3 weeks near the fire. Strain again and fill bottles.

33. STRAWBERRY PUNCH.

1 Pfund Erdbeeren zerdrücke man in eine Schüſſel, gieße eine Flaſche Rum daran, decke gut zu und laſſe unter täglichem Umſchwenken 2—3 Tage ſtehen. Danach gieße den Rum ab und preſſe die Erdbeeren durch ein feines Tuch. Nun tut man in eine Bowle 1½ Pfund Zucker, den Erdbeerſaft, den Saft von 2 Citronen, den Rum und 4 Quart kochendes Waſſer. Laſſe dann erkalten, worauf er fertig iſt zum Trinken.

Add to 1 lb. of crushed strawberries 1 bottle of rum. Cover well and set aside for 2 or 3 days, shaking bottle well every day.

Now pour off rum and press strawberries through a fine cloth. Put into a bowl 1½ lb. of sugar, juice of strawberries, that of 2 lemons, rum and 4 qts. of boiling water. Punch can be served when cold.

34. STRAWBERRY WINE.

12 Quart zerdrückte Erdbeeren, werden mit 12 Quart kalten Waſſers 24 Stunden ſtehen gelaſſen und dann durch ein Tuch gegoſſen.

Darnach werden 8 Pfd. Zucker, 8 Quart Apfelwein, die Schale einer Citrone und ½ Unze Weinſtein hinzugefügt, gieße das Ganze in ein Faß, welches nur ¾ voll werden darf. Dann wird das Faß verſpundet, ein kleines Loch in den Zapfen gebohrt und 4 Wochen an einen warmen Ort ſtehen gelaſſen damit es gähren kann. Nachdem löſe man 3 Pfd. Zucker in 2 Quart warmen Waſſers auf, gieße es zu

Allow 12 qts. of crushed strawberries to stand in 12 qts. of cold water for 24 hours. Put through a cloth.

Now add 8 lbs. of sugar, 8 qts. of cider, peeling of one lemon and ½ oz. of tartar. Pour contents into a barrel, filling latter only ¾ full. Plug up barrel. Bore a small hole in plug and allow barrel to stand for 4 weeks in a warm place, so that contents can ferment. Now add to wine 3 lbs. of sugar dissolved in 2 qts. of warm water. Shake barrel well and

dem Wein, ſchüttele das Faß gut, verſpunde es wieder und laſſe es nochmals 6—8 Wochen gähren. Wann völlig ausgegährt gießt man die klare Flüſſigkeit ab, giebt noch ein Quart Branntwein hinzu, füllt alles wieder in das gereinigte Faß zurück, lege es zwei Monate in den Keller, fülle wieder in ein anderes Faß, welches ganz voll werden darf, verſpundet und verpicht es und läßt 3—4 Jahre ruhig liegen bevor man den Wein auf Flaſchen abziehen kann.

plug up again and let wine ferment for 6 to 8 weeks. When fermentation is over, pour off the clear liquid, add a quart of brandy to the latter, clean barrel and pour wine back into same. Store away in the cellar for two months. Put contents into another barrel, which may be filled full; plug it and close all cracks. Store wine for 3 or 4 years before bottling.

35. HUCKLEBERRY WINE.

Laſſe 6 Quart Heidelbeeren mit 2 Quart Waſſer 20 Minuten tüchtig kochen, dann ſeihe durch ein Tuch und laſſe eine halbe Stunde zugedeckt ſtehen. Nun nehme das Obere behutſam ab und koche das Ganze mit 1 Pfd. Zucker ein wenig geſtoßenen Zimmt und Nelken ein paarmal auf, fülle nach dem Erkalten auf Flaſchen, verpiche ſie gut und bewahre ſie an einem kühlen Orte auf.

Boil well for 20 minutes 6 qts. of huckleberries and 2 qts. of water. Strain through a cloth. Cover and set aside for ½ hour. Take off scum. Add 1 lb. of sugar, a little powdered cinnamon and cloves and bring to a boil 2 or 3 times. Wine can be bottled when cold. Seal bottles well and store away in a cool place.

36. RASPBERRY LIQUOR.

Nehme 1 Quart recht reife Himbeeren, tue ſie in einen Steintopf, gieße 2 Quart Cognac oder Kirſchwaſſer daran und laſſe den Topf gut verſchloſſen 3—4 Wochen an einem warmen Orte ſtehen. Hierauf kocht man von 2 Pfd. Zucker und 1 Quart Waſſer einen dünnen Syrup, vermiſcht denſelben mit Brantwein, filtriert dann das Ganze und füllt in Flaſchen, die man gut verkorkt und verſiegelt.

Put 1 qt. of ripe raspberries in a stone jug, add 2 qts. of cognac or cherry brandy. Cover securely and set aside for 3 or 4 weeks in a warm place.

Now boil up a thin syrup of 2 lbs. of sugar and 1 qt. of water, mix with brandy and add to wine. Strain and bottle, sealing and corking bottles well.

37. RASPBERRY WINE.

Reife Himbeeren werden zerdrückt, in einen Steintopf getan und kommt auf jedes Quart Beeren 1 Quart kaltes Waſſer. Am nächſten Tage gießt man das Waſ-

Crush ripe raspberries, put them in a stone jug and add water. (To 1 qt. of berries, 1 qt of water.) Pour water off the following day. Press ber-

ſer ab, preßt die Beeren durch ein Tuch und gibt auf jedes Quart vom Ganzen ½ Pfd. Zucker. Dann gießt man die Flüſſigkeit in ein Faß und ſchwenkt jeden Tag einmal gut aus bis die Gährung vorbei iſt. Dann gießt man auf je 4 Quart Himbeeren ½ Flaſche Weißwein, verſpundet das Faß, läßt es 3 Monate liegen und füllt dann auf Flaſchen.

ries through a cloth and add to every quart of liquid ½ lb. of sugar. Put liquid into a barrel for fermentation. Shake barrel well once every day.

When fermentation is over, add to every 4 qts. of raspberry wine ½ bottle of white wine. Plug up barrel and store away for 3 months. Wine is now ready for bottling.

38. LIQUEUR AU DE CURRANT.

In einen großen Steintopf gibt man 4 Quart Cognac oder Kirſchwaſſer, 2 Quart Johannisbeerſaft, (dieſen gewinnt man, wenn man die Beeren heiß macht und durch eine Fleiſchmaſchine treibt), 3 Pfd. Zucker, etwas ganzen Zimmt und einige Nelken. Man läßt dieſe Miſchung unter täglichem Umrühren 4 Wochen ſtehen. Dann wird filtriert und in Flaſchen gefüllt.

Into a large stone jar put 4 qts. of cognac or cherry brandy, 2 qts. of currant juice (to obtain this, heat berries and pass them through a meat chopper), 3 lbs. of sugar, a little bit of whole cinnamon and a few cloves. Allow this to stand for 4 weeks, stirring it daily. Strain and bottle.

39. RASPBERRY CORDIAL.

6 Quart reife, rote Himbeeren, 6 Quart beſten Brandy. Man ſchüttet den Brandy über die Beeren, deckt zu und läßt ſie eine Woche ſtehen. Dann ſeiht man es durch ein feines Tuch, drückt aber allen Saft dabei durch. Dann verdünnt man nach belieben mit Waſſer und gibt auf 4 Quart 1 Pfd. Zucker, läßt ſtehen bis klar und fülle dann in Flaſchen, welche gut verkorkt und verſiegelt werden.

Use 6 qts. of ripe, red raspberries and 6 qts. of best brandy. Pour brandy over the berries and allow to stand covered for one week. Strain through a fine cloth, pressing out all juice. Use water to thin according to individual taste. Add to every 4 qts. of liquid 1 lb. of sugar. When cordial is clear, bottle, cork and seal well.

40. PEACH CORDIAL.

3 Dutzend gelbe Pfirſiche, 1 Gallone Brandy, 2 Pfd. Zucker. Schäle und halbiere die Pfirſiſche. Die Steine ſchlägt man auf und nimmt ſo viel Kerne heraus, bis man ein halbes Waſſerglas voll davon hat und giebt ſie den Pfir-

3 dozen of yellow peaches, 1 gallon of brandy, 2 lbs. of sugar. Peel peaches and cut in halves. Open stones and use ½ tumbler full of seeds with the peaches, putting fruit and seeds in a stone jar.

ſichen in einen Steintopf. Von dem Zucker und einer Taſſe Waſſer kocht man einen dicken Syrup, der fleißig abgeſchäumt werden muß. Dann gieße den Brandy hinzu und ſchütte über die Frucht und laſſe 6 Wochen ſtehen. Danach ſeihe durch und fülle in Flaſchen.

Boil a thick syrup of sugar and a cup of water. Take off every bit of scum. To this add the brandy. Now pour syrup over the fruit and let it stand for 6 weeks. Strain and bottle.

41. CHERRY BRANDY.

10 Pfd. ſaure Kirſchen werden ausgeſteint, die Kerne im Mörſer zerſtoßen und mit den Kirſchen und 5 Quart Brandy in einen ſteinernen Topf getan, feſt zugebunden und 6 Wochen ſtehen gelaſſen. Danach vermiſcht man mit 2 Pfd. geläutertem Zucker, fieltriert das Ganze und füllt in Flaſchen, die man nach zwei Monaten in Gebrauch nehmen kann.

Andere Art—Man zerſtampft 6 Pfund Weichſeln (Sauerkirſchen) und gibt dazu ebenſoviel reife Amarellen, 2 Pfd. Himbeeren, 3 Pfd. Zucker, 12 Gewürznelken, ½ Unze Zimmt, eine geriebene Muscatnuß und eine Hand voll Pfefferminzblätter. Das Ganze wird in ein Faß getan, mit 7 Quart Brandy übergoſſen und läßt man es 10 Tage ſtehen.

Dann wird es verſpundet und für 2 Monate liegen gelaſſen. Danach kann man auf Flaſchen abziehen.

Stone 10 lbs. of sour cherries, crush seeds in a mortar and put in the cherries. Add 5 qts. of brandy, using a stone jar. Cover securely and set aside for 6 weeks.

Now add 2 lbs. of sugar made into a syrup. Strain the mixture and bottle. This brandy can be used within 2 months.

Another Recipe.

Crush 6 lbs. of sour cherries, add same quantity of ripe morels, 2 lbs. of raspberries, 3 lbs. of sugar, 12 cloves, ½ oz. of cinnamon, 1 grated nutmeg and a handful of peppermint leaves. Put all these substances into a barrel. Pour 7 qts. of brandy over them. Set aside for 10 days.

Now plug up barrel and store for 2 months. Brandy will then be ready for bottling.

42. CHERRY LIQUOR.

Eine genügende Menge ſehr reifer, ſüßer und ſaurer Kirſchen werden abgeſtielt, zerdrückt und durch ein Haarſieb paſſiert, ſo daß man 2 Quart Saft erhält, den man in eine Schüſſel gibt. 1 Quart Johannisbeerſaft, 2 Pfd. Zucker und die geſtoßenen Kirſchkerne werden hinzugetan und die Miſchung ſo

Use enough ripe, sweet and sour cherries to obtain 2 qts. of juice. Crush cherries and pass them through a fine sieve. Put juice into a dish. Add 1 qt. of currant juice, 2 lbs. of sugar and the crushed cherry seeds. Stir mixture till sugar is melted. Now add 4 qts. of delicate

lange umgerührt, bis der Zucker geſchmolzen iſt. Dann gießt man 4 Quart feinen Brandy hinzu, läßt 6 Tage zugedeckt ſtehen, dann wird filtriert und in Flaſchen gefüllt.

brandy. Cover and set aside for 6 days. Strain liquid and bottle.

43. KIRSCHWASSER.

Dieſer alte, bekannte und weltberühmte Brantwein wird, wenn er recht ſein ſollte, nur aus ſüßen, ſchwarzen Vogelkirſchen hergeſtellt, die ſehr reif ſein müſſen und bei trockenen Wetter gepflückt. Dieſelben werden von den Stielen befreit, mit den Steinen in einen Bottich gegeben, mit einem hölzernen Stampfer tüchtig zerſtoßen und ohne Waſſerzuſatz in Fäſſer gefüllt, (aber nur 2-3 voll) zugedeckt und 2—3 Wochen ſtehen gelaſſen damit ſie gähren können. Sobald die Gährung vorbei iſt und die Maſſe wieder ruhig geworden, bringt man ſie in einen Deſtillierapparat und ſetzt die Deſtillation bei gelindem Feuer ſo lange fort, bis waſſerheller, farbloſer Brantwein in die Vorlage übergeht. Der ſo gewonnene Brantwein wird nun nochmals deſtillirt, dann in Flaſchen gefüllt, gut verkorkt und verſiegelt und je länger man ihn lagern läßt, deſto beſſer iſt er. Es wird natürlich auch künſtliches Kirſchwaſſer in den Handel gebracht und beſteht die Miſchung aus Weinſpiritus, Waſſer, Bittermantelwaſſer und Himbeereſſig, was jedoch dem Echten nicht im entfernteſten gleichkommt.

This well-known and highly-prized brandy ought to be made only of sweet, black bird-cherries, which must be very ripe and should be picked in dry weather.

Take stems from cherries and put fruit as well as stones into a small tub. Crush fruit well with a wooden masher. Now put all into barrels, without adding any water (have barrels two-thirds full), cover barrels and set aside for 2 to 3 weeks, until fermentation is over. Now put everything into a still or retort and allow distilling process to continue (using very little fire) till a crystal clear, colorless brandy passes into the rostrum or receiver. The Distilling process is again repeated before brandy is bottled. Cork and seal bottles well. This brandy improves with age.

An artificial brandy is sold by the trade, prepared from wine spirits, water, bitter almonds, brandy and raspberry vinegar. This latter, however, in no respect compares with the genuine article.

44. KÜMMEL LIQUOR.

In eine große Flaſche gibt man 3 Quart Brandy oder Kirſchwaſſer, 5 Unzen Kümmel, ¼ Unze Sternreis und bindet dieſelbe gut zu. Nun ſtellt man die Flaſche in einen Keſſel mit Waſſer und läßt ½ Stunde kochen und dann im

Put into a large bottle 3 qts. of brandy or cherry brandy, 5 oz. of caraway seeds, ¼ oz. of best rice. Close bottle very securely. Place bottle in a kettle with water and boil for ½ hour. Let bottle get cold

ſelben Waſſer erkalten. Danach wird die Flüßigkeit mit 2 Pfund Zucker vermiſcht, dann filtriert, auf Flaſchen gefüllt und gut verkorkt und verſiegelt.

again in the same water.

Now add to liquid 2 lbs. of sugar. Strain and bottle. Cork and seal bottles securely.

45. ANISE LIQUOR.

Dieſer Likör hat dieſelbeBehandlung wie vorhergehend, nur kommt anſtatt Kümmel, Anis hinein.

This recipe is like above, except that anise is used instead of caraway seeds.

46. APFELWEIN (Cider).

Cider iſt ein aus Aepfel und Birnen hergeſtellter Wein. Dieſelben müſſen ganz reif, abgelagert und nicht angefault ſein. Birnen dürfen nur ſolange lagern, bis ſie eine ſchöne gelbe Farbe haben. Am beſten eignen ſich Champagnerbirnen oder Bratbirnen und Weinäpfel. Der reine Obſtmoſt von gleichen Teilen, Birnen und Aepfel gewonnen, wird von der Preſſe ſogleich in Fäſſer gefüllt und der Gährung überlaſſen, wobei dieſelben Vorſichtsmaßregeln getroffen werden müſſen, wie bei der Bereitung des Weines bereits mitgeteilt wurde. Iſt der Moſt aus vollkommen reifen und zuckerreichen Früchten gewonnen, ſo erhält man auch einen geiſtreichen und haltbaren Apfelwein. Iſt der Moſt aber arm an Zuckerſtoff ſo verſetzt man dieſen mit Zucker. Der Moſt wird auch zugleich vermehrt, durch den Zuſatz von Waſſer, das erforderlich iſt um den Zucker aufzulöſen.

Cider is a wine prepared from apples or pears. Fruit must be very ripe and wholesome. Use only nice, yellow pears. The best pears for this purpose are champagne pears or roasting pears, and wine apples. Use same amount of pears and apples. Put fruit into cider press, fill barrels immediately and let cider ferment. Observe same precautions as stated elsewhere in this book for making wine.

If fruit is fully ripe and rich in sugar, the cider's quality will be so accordingly. Otherwise, sugar must be added. In this case, dissolve sugar in water and add to cider.

LEMONADES

47. RASPBERRY LEMONADE.

Friſche, reife Himbeeren werden zerquetſcht, in einem offenem Gefäß einen Tag gähren laſſen, dann gepreßt; das Zurückgebliebene wird

Crush ripe raspberries. Set aside in open dish for one day, to ferment. Press out. Add water to pulp to thin it and

mit Waſſer verdünnt und nochmals gepreßt. Nun wird der Saft mit Zucker (je 1 Qt. 2 Pfund Zucker) in einem reinen Kupferkeſſel aufs Feuer gebracht und gibt man noch zu je 10 Quart Saft ein Eiweiß hinzu. Nun läßt man einmal aufwallen und ſeiht dann durch ein dickes Tuch. Dieſer Syrup iſt nicht zu ſüß und kann ſo getrunken werden. Will man den Saft lange aufbewahren, ſo empfiehlt es ſich, daß man denſelben 8—14 Tage gähren läßt und dann weiter verfährt wie oben angegeben.

Für Limonade nimmt man 1 Teil Saft und 4 Teile Waſſer, gibt ein wenig Citronen- oder Apfelſinengeſchmack daran auch kann man Zucker nach Geſchmack beifügen.

Limonaden auf dieſe Art hergeſtellt ſind wohlbekömmlich, appetiterregend und ſind daher im Sommer als kalte Getränke ſehr zu empfehlen. Dagegen man durch das minderwertige Eiswaſſer mit Eſſenz nur zu bald den Magen verdirbt.

press out again. Add sugar to juice (to 1 qt. of juice add 2 lbs. of sugar), put in a clean copper kettle and add to every 10 qts. of juice 1 white of an egg. Put on fire and bring to boiling point. Strain through thick cloth.

This syrup is not too sweet, and can be served in this form. If syrup is to be preserved for some time, fruit ought to ferment for 8 to 14 days. Proceed then as in above recipe.

For lemonade, use 1 part syrup and 4 parts of water. Flavor with lemon or orange juice and add sugar to taste.

Lemonades prepared in this manner are wholesome and appetizing and especially to be recommended in hot weather, while on the other hand ice water with fruit extract is injurious to the system.

48. STRAWBERRY LEMONADE.

Dasſelbe Verfahren wie vorhergehend, nur daß der ausgepreßte Saft 8—14 Tage gähren muß.

Same recipe as above. Let juice from strawberries ferment for 8 to 14 days.

49. HUCKLEBERRY LEMONADE.

8 Quart Beeren werden mit 4 Quart Waſſer aufs Feuer geſetzt, damit ſie gut Saft ziehen. Nach dem Aufkochen läßt man den Saft durch ein Sieb ablaufen. Nachdem er ſich klar abgeſetzt hat, gießt man ihn in einen großen Topf, gibt 5 Pfund Zucker hinzu und läßt ihn an einem warmen Orte zugebunden gähren. Sollte die Gährung in 2 Tagen nicht eintreffen, ſo kann man mit 1 Unze Hefe nachhelfen. Sobald die Gährung vorüber iſt, wird das Obere abgeſchöpft, der klare Saft in Flaſchen gefüllt und

Put 8 qts. of berries on fire with 4 qts. of water till quite juicy. Strain through sieve. Put juice into a large jar, add 5 lbs. of sugar; cover, set aside and allow to ferment in a warm place. If fermentation does not appear in two days, add 1 oz. of yeast. When juice has fermented, skim off all impurities and put in bottles.. All kinds of berries can be used according to this recipe for lemonade; amount of sugar varies, however, e. g.: Huckleberries,

kann aufbewahrt werden. Nach diesem Verfahren kann man alle Sorten Beeren zu Limonaden verwenden, nur, daß der Frucht entsprechend, mehr oder weniger Zucker genommen wird. Z. B.: Preiselbeeren, 5 Quart Beeren 2—3 Pfund Zucker; Brombeeren, 5 Qt. Beeren 1½ Pfund Zucker; Johannisbeeren, 5 Quart Beeren 2 Pfd. Zucker.

to 5 qts. of berries, add 2 to 3 lbs. of sugar; blackberries, to 5 qts. of berries add 1½ lbs. of sugar; currants, to 5 qts. add 2 lbs. of sugar.

50. LEMON LEMONADE.

Lasse 3 Quart Wasser, 1 Pint Citronensaft, 2 Pfund Zucker und 1 Eiweiß 20 Minuten kochen. Während dem Kochen muß fleißig abgeschäumt werden, damit er klar wird. Citronensaft läßt sich lange aufbewahren, wenn man den reinen Saft in eine Flasche gießt und ½ Zoll hoch gereinigtes Oel darauf gießt und an einen kühlen Ort stellt. In jeder Familie sollte Citronensaft an Hand gehalten werden, weil er, mit Zucker vor dem Frühstück genossen, ein sehr empfehlenswertes Vorbeugungsmittel für alle Halskrankheiten ist, besonders für Kinder.

Bring to a boil and boil for 20 minutes 3 qts. of water, 1 pint of lemon juice, 2 lbs. of sugar and one white of an egg. While boiling take off all scum.

Lemon juice will keep if put in a bottle and ½ inch of highly refined oil is poured on it. Place bottle in a cool spot.

In every family lemon juice ought to be kept on hand. It is a good preventive for all throat afflictions, especially for children, if a little is taken with sugar before breakfast.

51. ORANGE LEMONADE.

Es ist dieses dasselbe Verfahren wie vorhergehend, nur kann etwas weniger Zucker genommen werden.

For this recipe, proceed as above, only use a little less sugar.

52. ORANGE PUNCH (Bowl).

In 1 Quart kochendem Wasser löst man ½ Pfund Zucker auf, fügt den geklärten Saft von 2 Citronen und 8 Apfelsinen, ½ Pint Brandy, ½ Pint Rum, 1 Pint Weißwein und 1 Weinglas Maraschino hinzu, erhitzt ihn und stellt ihn kalt.

Dissolve ½ lb. of sugar in 1 qt of boiling water, add the clarified juice of 2 lemons and 8 oranges, ½ pint of brandy, ½ pint of rum, 1 qt. of Rhine wine and wine-glass of Maraschino. Heat it and let cool off.

53. STRAWBERRY PUNCH (Bowl).

Zerdrücke 2 Pfund Erdbeeren in einem Steintopf und übergieße sie mit 1 Quart Rum, decke zu und

Crush 2 lbs. of strawberries in a stone jar and cover with 1 quart of rum. Cover jar and

laſſe unter täglichem Umrühren 2 bis 3 Tage ſtehen. Dann wird er durch ein feines Tuch in eine Schüſſel gegoſſen. Nun werden 1½ Pfund Zucker, der Saft von 2 Citronen und 4 Quart Waſſer hinzugegeben, laſſe ihn erkalten und ſerviere.

set aside, stirring daily for two or three days. Pour through a fine cloth in to a dish. Now add 1½ lbs. of sugar, the juice of 2 lemons and 4 qts. of water. Let cool and serve.

54. MAY PUNCH (Waldmeister Bowle).

Man tue eine Hand voll friſchgepflückten Waldmeiſter in eine Terrine und gießt 2 Flaſchen Weißwein darauf, deckt gut zu und läßt ½ Stunde an einem kühlen Ort ziehen. Dann nimmt man den Waldmeiſter heraus, gibt den Saft von 2 Apfelſinen daran, 6 bis 8 Unzen Zucker und rührt ſo lange, bis ſich der Zucker aufgelöſt hat, worauf man den Punſch ſervieren kann.

Put a handful of freshly-picked sweet-scented wood root (Waldmeister) in a tureen and pour two bottles of Rhine wine on them. Cover well and set aside in a cool spot for one-half hour. Take out "Waldmeister," add juice of two oranges, 6 to 8 ounces of sugar, and stir liquid until sugar is dissolved. Punch is ready for serving.

55. PUNCH EXTRACT.

Um einen Punſch ſehr ſchnell zu bereiten, ſtelle man folgende Eſſenz her: Der Saft von 25 Citronen wird filtriert. Dann kocht man einen Läuterzucker von 10 Pfund Zucker und 1½ Quart Waſſer, gießt den Citronenſaft und 6 Flaſchen Rum hinzu und füllt, wenn erkaltet, in Flaſchen. An einem kühlen Orte läßt ſich dieſe Eſſenz lange aufbewahren. Um Punſch zu bereiten, nimmt 1 Quart Eſſenz und 2 Quart Waſſer.

Punch can be readily prepared if the following essence is used: Strain juice of 25 lemons. Boil a syrup of 10 lbs. of sugar and 1½ qts. of water. Add to this the lemon juice and 6 bottles of rum.

When cooled, bottle liquid. Keep the essence in a cool place. Use one quart of this essence and 2 qts. of water for making punch.

SYRUPS, CANDIES, ETC.

56. LAUTERZUCKER (Syrup).

10 Pfund Zucker werden mit 4 Quart Waſſer in einem Keſſel auf gutes Feuer geſetzt und ſo lange umgerührt, bis der Zucker geſchmolzen iſt. Sobald er anfängt zu kochen und hochſteigt, muß man fleißig abſchäumen. Man kann auch ein Eiweiß hinein tun, da ſich alle Unreinigkeit vom Zucker an dem Eiweiß feſtſetzt. Will der Zucker überkochen, ſo gießt man etwas kaltes Waſſer bei oder man arbeitet mit dem Schaumlöffel nach allen Richtungen oder man hebt den Zucker auf, bis er ſich beruhigt hat. Danach ſteckt man das Zuckerthermometer hinein und kocht bis zu 36 Grad. Sollte er den Grad ſchon überſtiegen haben, ſo gibt man ſo viel Waſſer hinzu, um den Grad zu erreichen, wie angegeben. Nachdem ſchüttet man den Zucker durch ein feines Tuch und kann man ihn zum Verdünnen von Glaſuren und zum Einmachen von Früchten in Flaſchen verwenden.

Put 10 lbs. of sugar in a kettle and add 4 qts. of water. Stir on a good fire until sugar is dissolved. When boiling point is reached, take off all scum. A white of an egg will help in taking off the scum.

A little cold water added when boiling will keep sugar from boiling over, or take the kettle off the fire for a minute. Put on fire again and place a sugar thermometer in the syrup and boil till 36 degrees is shown. Add enough water if a higher temperature is registered till above temperature is reached. Strain syrup through a fine cloth and put in bottles. It can be used for glazing and for the canning of fruit.

57. ZUCKER ZUM BREITLAUF.

Den in vorhergehender Nummer geklärten Zucker kocht man ſolange, bis er den Grad 210 erreicht hat, oder wenn man kein Zuckerthermometer hat, taucht man den Schaumlöffel hinein; fällt der letzte Tropfen breit herunter, iſt er gut und kann derſelbe zum Einmachen der Früchte in Blechbüchſen verwendet werden.

Boil above syrup till 210 degrees is reached. Instead of a sugar thermometer, the skimmer can be used for testing.

If the syrup drops off in big drops, it is ready for use in canning fruit. Put it in cans.

58. ZUCKER ZUM KLEINEN FADEN.

Der zum Breitlauf gekochte Zucker wird noch etwas länger gekocht, bis zu Grad 220, oder wenn man einen Tropfen zwiſchen Daumen

Boil above syrup till 220 degrees are reached, or test by taking a drop of syrup between the index finger and thumb;

und Zeigefinger nimmt, denſelben preßt, die Finger auseinander zieht und ſich dabei ein kurzer Faden bildet, iſt er fertig.

press fingers together. If in separating a fine thread is seen, the syrup is done.

59. ZUCKER ZUM GROSSEN FADEN.

Koche den Zucker von vorhergehendem Rezept noch einige Augenblicke länger, bis er ſich nach ſelbiger Anweiſung zu einem langen Faden zieht oder den Grad 228 erreicht hat. Dieſen Zucker verwendet man zu Schaumſachen (Chriſtbaumſchmuck), d. h. wenn der Schnee ſehr feſt aufgeſchlagen iſt, gießt man den Zucker langſam und unter fortwährendem Umrühren hinein. Dieſe Schmuckſachen werden nicht gebacken, ſondern nur an der Hitze getrocknet, daß ſie ſchneeweiß bleiben müſſen. Man kann den Schnee auch nach Belieben färben. Sachen aus dieſem Schaum dreſſiert, kann man in verſchloſſener Kiſte jahrelang aufbewahren.

Boil above syrup a little longer, until finger test produces a long thread, or boil up to 228 degrees. Use this syrup in making decorations for Christmas trees. When meringue is quite firm, pour syrup in slowly, constantly stirring.

Do not bake these confections, but dry them in the oven, in order to keep them of a snow-white color. Coloring matter can be used in this recipe. Confections will keep for years if put in closed boxes.

60. ZUCKER ZUM SCHWACHEN BALLEN.

Man koche den Zucker zum langen Faden noch weiter, bis er den Grad 236 erreicht hat, oder man tauche Daumen und Zeigefinger in kaltes Waſſer, dann ſchnell in den Zucker, dann wieder ins Waſſer zurück; kann man dann aus dem Zucker einen ſchwachen Ballen formen, iſt er fertig.

Boil above syrup till 236 degrees are registered, or use this finger test: dip thumb and index finger into cold water, then quickly into the syrup and again into the cold water. If syrup will marble, it is ready.

61. ZUCKER ZUM STARKEN BALLEN ODER FLUG.

Der Zucker zum ſchwachen Ballen wird weiter gekocht bis zu Grad 242, oder verfahre wie vorhergehend, nur muß ſich der Ballen feſter anfühlen. Man kann auch einen dünnen Draht nehmen, eine kleine Schlinge daran biegen, tauche dieſelbe in den Zucker, blaſe durch die Schlinge und der Zucker muß, wenn er gut iſt, durch die Schlinge davonfliegen. Dieſer Zucker wird zu Fondant verwendet.

Above syrup is boiled up to 242 degrees, or proceed as above, only marbled syrup must be firmer; or test with a thin wire. Make a little sling of the wire. Dip it into the syrup, blow on wire, and if the syrup is done every bit will be blown off. This syrup is used for fondant.

62. ZUCKER ZUM BRUCH.

Dieſer Zucker wird noch 6 bis 7 Minuten länger gekocht als der vorhergehende, bis zu Grad 300, oder man taucht die Finger in kaltes Waſſer, dann in den Zucker, dann wieder ins Waſſer. Wenn ſich der Zucker zerbeißen läßt, ohne daß er an den Zähnen kleben bleibt, iſt er fertig und kann man ihn verſchiedenen Geſchmack beigeben. Dieſer Zucker kann zu gezogenen Sachen verwendet werden.

This syrup is boiled about 6 or seven minutes longer than the preceding, or up to 300 degrees. Test by dipping your finger into cold water then into the syrup, then into cold water again. If the syrup does not stick to the teeth when put into mouth, it is ready for use. Flavor to suit taste. This syrup can be used for drawn work.

63. ZUCKER ZUM CARMEL (336°).

Wenn man den Zucker zum Bruch noch einige Augenblicke weiter kocht, nimmt er eine rotbräunliche Färbung an und der Grad des Caramels iſt erreicht. Nun wird er ſchnell vom Feuer genommen, das Gefäß in kaltes Waſſer getaucht, damit er nicht zu braun wird und dann auf die eingefettete Platte geſchüttet und läßt man denſelben einen Moment ruhen. Dann ſchlägt man die äußeren Enden nach der Mitte zu zuſammen und ſchneidet oder formt Candies nach Belieben daraus.

Man kann dem Caramelzucker, um ihn am leichten Abſterben zu verhindern, ein wenig Glucoſe, Cream of Tartar oder ein paar Tropfen Citronenſäure beifügen, bevor er fertig gekocht iſt. Man muß dabei aber ſehr vorſichtig ſein, da er durch Cream of Tartar oder Citronenſäure leichter braun wird und ſehr ſchnell verbrannt iſt.

Boil above syrup a few moments longer until it assumes a brownish color. Take quickly off the fire.

Dip dish into cold water and then pour contents on a buttered platter. Let it alone for a moment. Fold over the corners and sides toward the middle and use syrup to form different kinds of candies out of it.

To make it more firm, add to the above syrup, before it is done, a little glucose, cream of tartar or a few drops of citric acid.

Be very careful in adding either cream of tartar or citric acid, as it hastens browning of syrup when boiling.

64. NOUGAT (Crocant).

Dieſes Rezept findet man in No. 279 unter „Cakebakery". Anſtatt Mandeln kann man auch Peanuts nehmen und kann man daraus Peanut Bars machen.

You will find this recipe under No. 279, in Cake Bakery. Instead of almonds, use peanuts and form peanut bars from it.

65. NOUGAT.

5 Pfund Zucker, 5 Pfund Glucoſe und 1 Quart Waſſer werden in einer kupfernen Pfanne auf dem Feuer ſo lange umgerührt, bis alles geſchmolzen iſt, indem man die Seiten der Pfanne immer ſauber herunter wäſcht. Die Maſſe wird jetzt bis zum ſtarken Ballen oder 242 Grad gekocht. Während der Zeit ſchlägt man einen ſehr ſteifen Schnee von 40 Eiweiß, worin man ein wenig Salz getan hat. Man gieße den fertig gekochten Zucker unter beſtändigem Umrühren langſam hinein. Dann werden wieder 5 Pfund Zucker, wie vorhin, gekocht, aber bis zu Grad 275 und wie vorhergehend unter die Maſſe gerührt. Danach rühre ½ Pfund heiße Butter oder Schmalz hinein, 8 Pfund rohe Mandeln oder Walnüſſe und Geſchmack. Dann ſchütte das Ganze auf eine eingefettete Marmorplatte, die ſo mit Eiſenſtäben eingeſchloſſen iſt, daß der Nougat 2 Finger dick wird. Wenn vollſtändig kalt, ſchneidet man mit einem ſcharfen Meſſer länglich viereckige Stücke, wickelt ſie in Wachspapier und verkauft für 60 Cents 1 Pfund. Man kann die Stücke in Chokolade tauchen, wenn man will; auch kann man Chokolade in die Maſſe hineingeben. Ferner kann man alle Sorten Nüſſe und Frucht hinein tun. Die Frucht muß dann aber erſt getrocknet werden.

Stir on fire 5 lbs. of sugar, 5 lbs. of glucose and 1 qt. of water on fire in copper pan until all is dissolved. Keep sides of pan free. Boil quantity now till 242 degrees are registered. In the meantime make stiff meringue of 40 whites of eggs; use a little salt. Pour syrup slowly into meringue, constantly stirring. Boil again 5 lbs. of sugar as before up to 275 degrees and stir into above. Then add, stirring, ½ lb. of rendered butter or lard, 8 lbs. of almonds or walnuts, and flavor.

Pour nougat on greased marble platter with sides about the thickness of two fingers. When cold, cut nougat with a very sharp knife into oblong pieces and wrap them in wax papers and sell at 60c per pound. This candy can be dipped into chocolate or chocolate can be added before nougat is finished. Or add other fruit or nuts. Use only dried fruit.

66. CARAMEL LA VERVERS.

5 Pfund Zucker, ¾ Quart Rahm, ½ Pfund Butter, ½ Pfd. Cocoa und eine Hand voll Glucoſe werden auf dem Feuer erſt langſam geſchmolzen, dann bis zum ſehr ſchwachen Bruch, d. i. 275 Grad, gekocht, dann auf eine eingefettete, mit Eiſenſtäben eingeſchloſ-

Melt on fire 5 lbs. of sugar, ¾qt. of cream, ½ lb. of butter, ½ lb. of cocoa and a handful of glucose and boil till 275 degrees is registered.

Pour a quantity on a greased marble slab with enclosed sides. When cold, cut in form

ſene Marmorplatte geſchüttet. Nachdem die Maſſe erkaltet iſt, werden mit einem ſcharfen Meſſer viereckige Caramels geſchnitten, die für 1 Cent pro Stück verkauft werden.

of caramels with a sharp knife. The selling price of these is 1 cent apiece.

67. CRISP CHOCOLATE TAFFY.

5 Pfd. Cryſtallzucker, 1¼ Pint Waſſer, ¼ Teelöffel voll Cream of Tartar, 5 Unzen Cocoa, 5 Unzen Butter. Zucker, Waſſer und Cream of Tartar werden auf das Feuer gebracht, durch Umrühren aufgelöſt, ſauber herunter gewaſchen und bis zu 335 Grad gekocht. Nun gibt man die geſchmolzene Chokolade und Butter hinein, ſchüttet das Ganze auf eine Marmorplatte, die mit Oel beſtrichen iſt, ſchlägt mit Palettmeſſer gleichmäßig und gehe mit dem Roller darüber. Wenn erkaltet, bricht man die Candies ab und kann man dieſelben in Kannen einpacken, die man gut verſchloſſen aufbewahren kann.

Dissolve on fire, while stirring, 5 lbs. of rock candy, 1¼ pints of water, one- third teaspoonful of cream of tartar, and boil till 335 degrees is reached. Now add melted butter and cocoa and pour all of it on a marble slab larded with oil. Make even with a palette knife and with roller.

When entirely cold, break into pieces. This candy can be preserved in cans, closed well.

68. TAFFY CANDY.

5 Pfund Zucker, 1 Quart Waſſer, 1¼ Pfund Butter, ½ Unze Cream of Tartar. Zucker, Waſſer und Cream of Tartar kocht man, wie im vorhergehenden Rezept angegeben, aber bis zu 300 Grad. Dann gibt man die Butter hinzu, ſchüttet die Maſſe auf einen eingefetteten Stein, läßt einen Moment erkalten, zieht dann an einem Haken bis das Ausſehen weiß und ſilbern wird. Dann ſchneidet man ſchnell länglich viereckige Stücke und verkauft nach Belieben.

Use 5 lbs. of sugar, 1 qt. of water, 1¼ lbs. of butter, ½ oz. cream of tartar.

Boil sugar, water and cream of tartar as in above recipe up to 300 degrees. Add the butter.

Put contents on a greased marble slab; let it chill off a little. Now put taffy on a hook and draw it out till it gets a silvery and white appearance. Cut up into long oblong pieces.

69. PECAN CRISP CANDY.

5 Pfund Cryſtall-Zucker, 1½ Pint Waſſer, ½ Unze Cream of Tartar, 3 Pfund Pecan. Zucker, Waſſer und Cream of Tartar werden unter beſtändigem Umrühren

Use 5 lbs. of rock candy, 1½ pints of water, ½ oz. of cream of tartar, 3 lbs. of pecan nuts. Let water, sugar and cream of tartar come to a boil, stirring

zum Kochen gebracht, sauber heruntergewaschen, mit einem Holzdeckel zugedeckt und 3 Minuten kochen gelassen. Nachdem nimmt man den Deckel ab und kocht bis zu 336 Grad. Dann nehme vom Feuer, gebe die Pecan hinzu und schütte auf einen öligen Stein, lasse ein wenig erkalten und falte zusammen. Dann breche 3 Unzen-Stücke ab und packe dieselben in Wachspapier.

constantly. Cover utensil with a wooden lid and boil three minutes longer. Take off lid and boil up to 336 degrees.

Take off the fire, add the pecan nuts and pour on an oiled marble slab. Let it chill a little and fold over ends. Break up into pieces weighing 3 ounces and pack in paper.

70. MOLASSES CANDY.

1 Quart Molasses, 1 Pint Wasser, etwas Glucose werden bis zu 300 Grad gekocht, ein wenig Butter hinzugetan, vom Feuer genommen und auf die Platte geschüttet. Dann läßt man die Masse ein wenig erkalten und wird dann gezogen und behandelt wie No. 68.

Boil to 300 degrees 1 qt. of molasses, 1 pint of water, a little glucose; add a little butter and take from fire. Pour on slab, let it chill and proceed as in recipe No. 68.

71. CARAMELS.

4 Pfund Zucker, 6 Unzen Butter, 1 Quart Milch, 12 Unzen Glucose, 6 Unzen Chokolade. Koche wie vorhergehend. Wenn fertig gekocht, schütte die Masse in eine ausgeschmierte Candypfanne und, wenn kalt, schneide mit einem scharfen Messer in viereckige Stücke.

Use 4 lbs. of sugar, 6 oz. of butter, 1 qt. of milk, 12 oz. of glucose, 6 oz. of chocolate.

Boil up as above. When done, cut up into small discs with a sharp knife.

72. COCOANUT CANDY.

2 Pfund Zucker, 1 Pint Wasser und ein wenig Glucose werden bis zum schwachen Ballen gekocht (236 Grad). Dann rührt man zwei Pfund Cocoanut darunter, nimmt die Masse vom Feuer und setzt schnell runde oder pyramidenförmige Candies auf Waxpapier, wozu man natürlich die Finger benützen muß.

Boil 2 lbs. of sugar, 1 pint of water and a little glucose till 236 degrees is registered. Add, stirring meanwhile, 2 lbs. of cocoanut. When cold enough, form with your hands round, tapering candies and put them on wax paper.

73. PEPPERMINT DROPS.

Von Fondant, No. 287, unter „Cakebakery", nimmt man 10—15 Pfund, gibt in eine kupferne Pfan-

Use of Fondant recipe No. 287 in Cake Bakery, about 10 or 15 pounds. Put into a cop-

ne und läßt unter beſtändigem Umrühren in kochendem Waſſer heiß werden, daß man gerade den Finger noch darin halten kann. Dann gießt man einige Tropfen Peppermint - Eſſenz hinein, bringe die Maſſe ſchnell in eine große Tüte, worin ſich eine kleine, glatte Tube befindet oder ein ſogenannter Fondanttrichter und dreſſiere Pennygroße Drops entweder auf Waxpapier oder auf ſaubere, weiße Pfannen. Wenn erkaltet, kann man ſie abnehmen und für 60 Cents das Pfund verkaufen. Dieſer Maſſe kann verſchiedener Geſchmack und Farbe beigegeben werden.

per pan, set over boiling water and heat till contents will not burn a finger.

Now add a few drops of essence of peppermint. Pour contents quickly into a large cornucopia-shaped oblong bag with a small, smooth tube or containing a so-called fondant funnel and form drops as large as a penny. Put either on wax paper or on clean, white pans. These sell at 60c a pound. Drops can be flavored and colored in different ways.

74. OSTER EIER (Easter Eggs).

In eine Kiſte oder große Randpfanne gibt man getrocknete Cornſtarch und macht eigroße Löcher hinein. Nun nimmt man von der heißen Maſſe vom vorhergehenden Rezept, gibt Orangenfarbe und Geſchmack daran und gießt dieſelbe in die Höhlungen der Cornſtarch, aber nur ſoviel, daß es ein Eidotter vorſtellt. Danach füllt man das Loch mit weißem Fondant aus. Wenn erkaltet, nimmt man's heraus, ſtaubt es ab und ein halbes Ei iſt fertig zum verkaufen. Um ganze Eier zu machen, füllt man die Löcher ohne Dotter aus und klebt ſie, wenn etwas erkaltet, zuſammen, doch muß man eine kleine Schlinge dazwiſchen legen, damit man's aufhängen kann. Dann kann man ſie in aufgelöſte Chokolade tauchen und zum trocknen aufhängen. Wenn trocken, werden ſie mit Schellack (Varniſh) glaſiert und nach Belieben mit Spritzglaſur dekoriert. Man kann dieſelben billiger herſtellen, wenn der Fondant Nr. 65 unter Candies benutzt wird, natürlich ohne Nüſſe und Früchte.

Put dried cornstarch into a box or a large pan with high edge and make holes in it as large as an egg.

Of above recipe, while contents are still hot, pour enough into holes in cornstarch, first adding orange color and flavor, to resemble the yolk of an egg. Around this yolk fill in with white fondant. When cold, take the half egg out and dust off all particles of cornstarch.

In order to make whole eggs, omit making the yolk and paste chocolate before drying. When chilled off a little, putting a little string between the halves before putting them together, by which eggs can be hung up to dry.

Dip them into dissolved chocolate before drying. When perfectly dry, glaze them with shellac varnish and decorate to suit taste with ornamental icing. Cheaper eggs can be made by using fondant recipe No. 65, under "Candies," of course without using nuts or fruit.

75. CHEWING GUM.

1 Pfund Chicle Gum, 2 Pfund Zucker, 1 Pfund Glucoſe und 1 Pfund Caramelbutter. Zucker und Glucoſe wird mit wenig Waſſer bis zu 246 Grad gekocht; dann kommt die Butter hinein und der in warmem Waſſer aufgeweichte Gum. Nun miſche man alles gut, bis die Maſſe dick und glatt wird, rolle in Zucker aus, ſchneide ſchmale, längliche Bars und laſſe ſie an einem warmen Orte trocknen.

Chewing-Gum-Rezepte ſind eigentlich geheime Verfahren von gewiſſen Fabrikanten, doch iſt es mir gelungen, einige ſehr berühmte Rezepte auszufinden. Man kann denſelben nach Belieben Geſchmack geben.

Use 1 lb. of chiclet gum, 2 lbs. of sugar, 1 lb. of glucose and 1 lb. of caramel butter. Boil sugar and glucose with a little water until 246 degrees are registered. Then add butter and gum dissolved in warm water. Mix well till ingredients are smooth and thick. Roll out in sugar and cut into narrow, long bars. Put in a warm place to dry.

As a rule, recipes for chewing gum are not made public by their possessors. I have, however, found out how to make it. Gum can be flavored to suit different tastes.

76. GUM ARABIC CORDIAL.

5 Pfund weißer Gummi Arabicum wird in 1½ Quart Waſſer über Nacht eingeweicht und an einem warmen Platz aufgelöſt; dann durch ein feines Sieb paſſiert. Sodann koche 12 Pfund Zucker mit 4 Quart Waſſer zum ſtarken Ballen (245 Grad), ſchütte den Gummi hinzu und laſſe einmal aufkochen. Danach ſtellt man das ganze eine Stunde in kochendes Waſſer. Nun wird die Hitze reduziert, bis das Waſſer aufhört zu kochen. Iſt der Gummi jetzt vollſtändig klar, läßt man ihn durch den Fondanttrichter in viereckige oder runde Höhlungen laufen, die man vorher in getrockneter Cornſtarch geformt hat. Danach ſtaubt man Cornſtarch darüber und läßt ſie bis zum nächſten Tage ſtehen, bis wann ſie eine Kruſte haben. Nun werden ſie umgedreht, bis ſie auch von dieſer Seite eine Kruſte ziehen. Dann werden ſie abgeſiebt, abgeſtaubt und cryſtalliſiert, d. h. ein Syrup wird bis zu 34 Grad gekocht, die Gummiſtücke

Soak over night 5 lbs. of gum arabicum in 1½ qts of water and dissolve it in a warm place. Then pass through a fine sieve. Boil a syrup of 12 lbs. of sugar and 4 qts. of water (up to 245 degrees). To this add the gum and bring to a boil. After this place the contents into boiling water for one hour.

Reduce the fire till water stops boiling. If gum is perfectly clear, now pour it through fondant funnel and fill square or round holes made in dried cornstarch. Sprinkle the gum with cornstarch and set aside till next day, when upper side will be somewhat hardened. Now turn the pieces and again set aside. Dust them free of all cornstarch and glaze by leaving them over night in a syrup of 34 degrees tempera-

hineingelegt und läßt man ſo über Nacht ſtehen. Dann werden ſie mit der Gabel herausgenommen oder man ſchüttet ſie auf ein Sieb, legt ſie nebeneinander und läßt ſie an einem warmen Orte trocknen.

ture. Take out pieces with a fork or pour them into a sieve. Allow to dry off in a warm place.

77. OLD-FASHIONED COUGH CANDY.

½ Pfund Bruſt - Tee (Lindenblüte und Eibiſch zuſammen) wird mit 4 Quart Waſſer gut ausgekocht und läßt man durch ein Sieb ablaufen. Dann gebe man 15 Pfund Zucker und 3 Pfund Glucoſe hinein. Nun wird das Ganze erſt umgerührt und heruntergewaſchen, dann zum Caramel gekocht (336 Grad), nach dem auf eine eingefettete Marmorplatte geſchüttet, ein paarmal von außen nach innen geſchlagen, dann mit dem Caramelroller geſchnitten, abgebrochen und in geſchloſſenen Kannen aufbewahrt.

Steep well ½ lb. of pectoral tea (Brust Tee, mixture of linden tree blossom and althea) and 4 qts. of water. Strain through sieve. Add 15 lbs. of sugar and 3 lbs. of glucose. Stir and mix and boil up to a temperature of 336 degrees. Pour mixture on a greased marble slab, cut with a caramel roller. Now break candy into pieces and preserve in closed cans.

Anweiſungen zum Decorieren der Torten deutſcher und amerikaniſcher Art. (Ohne Abbildungen.)

Directions How to Decorate Cakes in German and American Style. (Without Illustrations.)

78. ORNAMENTAL ICING.

Da, der heutigen Zeit entſprechend, die Brotbäcker, Cakebäcker und Conditoren alle unter einem Dache arbeiten müſſen und jede Minute ſo ausgerechnet iſt, daß es manchem jungen und ſtrebſamen Bäcker unmöglich wird, aufzublicken, um einige ſeines neben ihm arbeitenden Conditors ausführende Künſte zu erhaſchen, will ich hiermit einem Jeden, der ſich dafür intereſſiert verſchiedene Anweiſungen geben und kann er ſich in ſeiner freien Zeit üben, um auch ſo in dem wichtigen Teil unſeres Gewer-

As it is nearly impossible in our day, when bread bakers, pastry cooks, cake bakers and confectioners work for the same large concern, for a young, ambitious man to improve his knowledge of his respective line of art, owing to lack of time, I will here add some very good hints and directions pertaining to the artistic side of the baker's art. Everyone can perfect himself in this branch of the profession and can then compete

bes mit ſeinem Kollegen, der den Vorzug hatte, eine gediegene Lehrzeit durchzumachen, Schritt zu halten, ja ſogar ihm noch zuvorzukommen. Das alte Sprichwort ſagt: „Uebung macht den Meiſter," und hat auch bis heute nichts an ſeiner Wichtigkeit verloren. Von bloßen Abbildungen, wie man ſie in verſchiedenen Büchern findet, kann ein junger Mann, der noch niemals eine Spritzdüte in der Hand gehabt hat, nichts lernen und ſind dieſelben nur für erfahrene Leute, die ſich weiter auszubilden ſuchen. Derjenige Anfänger, der meine Anweiſung befolgt und begreifen kann, iſt im Stande, ſchon nach kurzer Zeit, durch fleißiges Ueben die ſchönſte Torte zu dekorieren, beſonders wenn er in ſeiner Geſchicklichkeit Fantaſien herzaubert, die natürlich nicht gelernt werden können. Denn das iſt eine Gabe, die nicht jeder im gleichen Maße beſitzt.

Vor allen Dingen mache man ſich Spritzglaſur zu recht, indem man den XXXX-Zucker ſo fein wie möglich durchſiebt, mit ſauberem, klarem Eiweiß vermiſcht, das vorher ein wenig aufgeſchlagen wird, da dadurch die Spritzglaſur ſchön weiß wird. Nun wird beides vermengt zu einer dicken, leicht verrührbaren Maſſe und ¼ Stunde mit zwei Spachteln tüchtig geſchlagen. Dann gibt man, je nach dem Quantum (auf 1 Eiweiß rechnet man 2 Tropfen) Eſſigſäure hinzu, oder wenn keine Eſſigſäure zur Hand iſt, Cream of Tartar fein durchgeſiebt. (Auf 10 Eiweiß rechnet man 2 Unzen.) Dann ſchlägt man die Maſſe weitere 10 Minuten oder wenigſtens ſo lange, bis, wenn man die Spachtel langſam aus der Glaſur herauszieht, ſich eine lange Spitze bildet, die kerzengerade und unbeweglich ſtehen bleibt. Nun deckt man mit einem feuchten Tuche zu

with men who have had a thorough apprenticeship.

The old proverb, "Practice makes perfect," is true to this day.

A man can learn very little from mere illustrations found in some cook books without the necessary directions, and it is more important to have the latter than the former.

Anyone following my directions and able to understand them can, with a little practice, do very artistic work in a short time. Of course, to improve on these hints is only given to men who have the artistic instinct, something which no training can give.

For ornamental work, use icing prepared as follows: Mix XXXX sugar, put through a very fine sieve, with clear whites of eggs beaten nearly to a froth. This will make icing very white. Add latter to the sugar and beat for ¼ of an hour with two spattles. Add, according to quantity. Acetic acid (to 1 white of egg take two drops), or use instead of acid, cream of tartar put through a fine sieve (to 10 whites of eggs add 2 oz. of cream of tartar). Beat this mixture 10 minutes longer, or long enough to make icing very stiff.

Cover with a damp cloth and set aside in a cool place. The best place is the ice box.

Before using icing on cakes or pastry, practice by using it on a round board or a pie tin.

Patience and determination will finally bring about satisfactory results.

und ſtellt an einen kühlen Ort, am beſten in den Eisſchrank.

Jeder Anfänger ſoll, bevor er ſich daran begibt, Torten oder Cakes zu ornamentiren, die Vorübungen auf einem runden Brett oder Kuchenblech ausführen, jeden Tag probieren, bis er es kann; überhaupt nicht eher nachlaſſen, bis er es fertig bringt. Einmal muß es gelingen, denn nur durch Ausdauer gelangt man zum Ziele.

79. DECORIEREN DER TORTEN (German Style).

Die ſchön rund, länglich, herzförmig oder viereckig geſchnittene Torte wird mit einer dickflüſſigen blutwarmen Glaſur dünn überzogen, jedoch darf der Cake nach dem Glaſieren nicht durchſchauen. Nun laſſe man etwa 10 Minuten trocknen. Dann ſchneide man aus Pergament oder Dekorations-Papier, welches in jedem Baker Supply Houſe zu haben iſt, längliche, nur an einer Seite ſpietz zulaufende Dreiecke, die Breite von einer Spitze zur andern beträgt 6 Centimeter, die Länge von der Breite bis zur äußerſten Spitze 11 Centimeters. Oder, man ſchneide ein Rechteck, 11 bei 6, ſchneide von der inneren bis zur äußeren Spitze quer durch und man hat das gewünſchte Dreieck. Daraus dreht man eine Düte mit ſcharfer Spitze, füllt dieSpritzglaſur hinein, ſchlägt ſie nach oben gut zu, damit die Glaſur beim Drücken nicht herausquirlen kann. Dann ſchneide man mit der Scheere das äußere Ende der Spitze ab und wenn man von oben drückt, muß ſich nach unten ein ſchöner, runder Faden bilden. Jetzt heißt es üben und gleichmäßig drücken, damit der Faden nicht immer abbricht, denn durch immerwährendes Anſetzen verliert die Dekoration an Anſehen. Um dengleich-

Cover pastry, which may have different shapes—round, oblong, square or form of heart—with quite a stiff icing, very thin. Have icing blood-warm. Cover thickly enough so cake cannot be seen. Let it dry for 10 minutes. Cut from pergament or ornament paper (for sale in every baker's supply house) triangles having a width of 6 centimeters and a length of 11 centimeters; or cut a right angle figure (11x6) and form triangles from this. Make a funnel of the triangle. Put icing into it and close at top so that it cannot squeeze out. Cut a small opening with scissors at point of funnel so that pressure of the hand will let icing come out in the form of round thread. Practice will do the rest. Be careful to press evenly, or else the thread will break.

A little care will show up in the work of decorating. Hold the funnel about 3 centimeters above the pastry to be embellished and steady the right hand with the left. Go around pastry with icing about one-half centimeter from the edge, making a string, then go

mäßigen Druck beſſer ausüben zu können, hält man mit der linken Hand die rechte, hält die Spritzdüte etwa 3 Centimeter über der Torte und zieht ½ Centimeter vom Rande entfernt eine Schnur, dann eine Zickzack - Schnur, die man dadurch hervorbringt, wenn man die Düte ganz nahe an die Torte hält und beim Herumziehen mit dem Handgelenk raſche und zitternde Bewegungen macht. Das nächſte iſt der Schnörkelrand, der der Phantaſie eines jeden Einzelnen entſpringen muß. Zu dieſem Rand hält man die Düte wieder hoch und der fallende Faden kann allerhand hervorzaubern. Sollte die Torte mit eingemachten Früchten belegt werden, ſo läßt man die Mitte der Torte dafür frei und bleibt das auch jedem ſelbſt überlaſſen, in welcher Weiſe er die Früchte legen will. Zum Schluſſe kommt dann der ſogenannte „Perlrand", der die Dekoration vervollſtändigt. Zu dieſem ſchneide die Oeffnung der Spritzdüte ziemlich groß und wird ſelbige auf den äußerſten Rand der Torte geſetzt und ſchön gleichmäßig aufgeſetzt, läßt es die Torte viel größer erſcheinen. Hierzu hält man die Düte dicht an die Torte, drückt eine dicke Perle, läßt ſie allmählich auslaufen, zieht ein Schnürchen bis zur nächſten, die man dicht neben der andern ſetzt und ſo fort, bis die ganze Torte mit dem Perlrand beſetzt iſt. Jetzt iſt die Torte fertig. Je ſchöner und gleichmäßiger dieſelbe iſt, deſto befriedigender und ſelbſtbewußter ſchaut das Auge des Erzeugers darauf und Lob und Anerkennung kann nicht ausbleiben.

Nicht alle Leute lieben Früchte auf einer Torte und iſt es dann angebracht, die Torte mit einem ſchönen Mittelſtücke zu verſehen. Die Grundriſſe hierzu erhält man, wenn man auf ein Blatt Papier ir-

around again in ziz-zag fashion, holding funnel very close to cake, and making zig-zag movements with wrist joint. Then make a scroll edge, the extension of which must be left to the originality of the workman. In making the latter, hold the funnel away from the pastry again, so that the falling thread will show up in different forms.

If canned fruit is to be used in decorating, leave the middle of the pastry free for fruit, using again your ingenuity in laying the fruit on the cake. As a last embellishment, put on a "pearl" edge. To do this, cut the opening of the funnel quite large. The funnel must nearly touch the pastry in making this edge. Press out a good-sized "pearl," allow it to spread out, then draw a thin thread to the next place for a "pearl" and continue till the whole cake is covered in this way. Have "pearls" one beside the other, close together. If the embellishing has been done in an artistic manner, it will not fail to cause meritorious comment for the workman.

Instead of using fruit in the middle of pastry, the workman can embellish it with any design, using again above icing mixture.

Proceed as follows: Draw your design on paper, cut out edges with scissors and pin it in the middle of the cake. With an icing funnel go around the edge of the paper design and then take the latter carefully away . Fill inside of design with all kinds of decorations in an original manner.

gend eine Figur oder Symbol zeichnet, sauber ausschneidet und mit einer Stecknadel auf die Mitte der Torte steckt. Dann fährt man mit der Spritzglasur nach, nimmt das Papier sorgfältig ab und führt die Verzierungen den eigenen Ideen entsprechend aus.

80. DECORIEREN DER CAKES (American Style).

Die schweren amerikanischen Cakes, z. B. Fruit Cakes, Pound Cakes, Wine Cakes, Layer Cakes u. s. w., müssen auch dem entsprechend schwer dekoriert werden und benützt man dazu die sogenannten Ornamenting Tubes. Zuerst wird der Cake mit regulärer Spritzglasur- oder Schaummasse bestrichen, damit er glatt wird, dann lasse ihn trocknen. Dann bestreiche ihn rund um ziemlich dick mit Spritzglasur, streiche mit dem „Bowlknife" schön glatt und lasse wieder trocknen. Nun verdünne die Spritzglasur mit Eiweiß, bis dieselbe dickflüssig wird; schlage sie gut, schütte über den Cake und lasse sie von selbst hinunter laufen. Wenn die Glasur nicht mehr läuft, setzt man den Cake auf ein rundes Brett mit Spitzenpapier, hält ihn einen Augenblick vor den offenen Ofen, damit die Glasur den Glanz behält, und lasse ihn vollständig trocknen. Je trockener er ist, desto sauberer ist das Dekorieren. Nun macht man eine große Düte, 8 bei 16 Zoll, rollt sie, den Anweisungen in No. 79 gemäß, auf, schneidet die Spitze ab und gibt eine Ornamenting Tube hinein. Dann füllt man die Düte mit Spritzglasur ¾ voll, schlägt sie von oben gut zu und setzt einen (nach eigener Idee) schönen Rand auf den Cake. Lasse den Rand antrocknen, während die Seiten des Cakes dekoriert werden. Nun setzte den zweiten gleichen Rand auf den ersten und, während

For decorating heavy American cakes like fruit cakes, pound cakes, wine cakes and larger cakes, use a so-called ornamenting tube. First cover the cake with regular cake icing or sugar frothing, giving it a smooth appearance. Let the cake dry. Give the cake another coat of icing, quite thick, and spread out with bowl knife. Let the cake dry again.

With white of egg make the icing a little thinner till it flows easily. Beat it well and pour it over the cake. Allow it to spread by itself. When this is done, place the cake on a round board fringed with paper lace edging and hold it for a minute before the open oven so that the icing will keep its gloss. Allow the cake to dry perfectly. If this course is followed, the result will be more satisfactory.

Make another larger funnel (18x16 inches), proceed as in the former recipe with the funnel. Cut off the point and insert an ornamenting tube. Fill the funnel three-fourths full of ornamenting icing. Close the funnel well at the top and give the cake, in an original manner, a nice edge with icing. Allow this to dry while decorating the sides of the cake.

Add another edge to the first one. While drying, decorate the center of the cake, using

dieſer trocknet, mache das Mittelſtück, wozu man entweder die feinſte glatte Tube nimmt, oder eine Düte ohne Tube, da dasſelbe zu dick aufgetragen nicht ſchön ausſehen würde. Der äußere Rand der Cakes kann 2 Finger breit hoch werden und kann man dem entſprechend noch einen Rand auf den zweiten ſetzen. Die Ausſchmückungen der feineren Striche entſpricht der eigenen Phantaſie und kann man ohne Abbildungen keine direkte Anleitung geben.

either the finest smooth tube or a funnel without a tube, as icing for the center must not be too thick. The outer edge of the cake can be made two fingers high and a third edge can, if necessary, be added to the second one.

Embellishing, especially all finer ornamental lines, must again be left entirely to the artistic instinct of the confectioner.

or
as
be
of
g-
n,
he

ll
st
r-
c-

CoLibrì
Made in Italy
8 032919 99